

REZEPT

Kefir-Dessert Himbeertraum



Das Kefir-Dessert Himbeere ist ab September ganzjährig verfügbar /
Foto: frischli

Zutaten für 10 Portionen:

250 g Beeren-Mischung, 30 g Zucker, 7 Blatt Gelatine, 200 g frischli Schlagsahne 30 %, 200 ml Traubensaft (weiß), 15 g Basilikumblätter, 20 ml Läuterzucker, 1 kg frischli

Kefir-Dessert Himbeere

Zubereitung:

Zunächst die Beeren-Mischung pürieren und mit Zucker vermengen. 4 Blatt Gelatine einweichen, leicht ausdrücken, vorsichtig erhitzen und unter das Püree rühren. 100 g der Schlagsahne steif schlagen, unter das Püree heben und 2 Stunden kaltstellen. Die restliche Gelatine in etwas Traubensaft einweichen, Basilikum mit dem übrigen Saft fein pürieren. Gelatine mit dem Saft vorsichtig erhitzen und mit den restlichen 100 g der Schlagsahne, dem Trauben-Basilikum-Saft und dem Läuterzucker vermengen. Die Masse einen Sahnebereiter füllen und 2 Stunden kaltstellen. Zum Schluss das Dessert in Gläser portionieren, Beeren-Mousse aufrühren, darauf verteilen und mit Basilikum-Schaum garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Tipp: Das Dessert kann zusätzlich mit Basilikum-Blättchen garniert werden.