

Himbeerquarkcreme mit Himbeersorbet

🕒 20 Min.  glutenfrei Für 4 Schälchen von je ca. 2 dl

250 g Halbfettquark	Quark, Zucker und Vanillepaste verrühren. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, die Hälfte der Schale dazureiben und 2 TL Saft dazupressen.
40 g Zucker	
2 Msp. Vanillepaste	
1 Limette	
1 frisches Eiweiss	Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Rahm steif schlagen. Eischnee und Schlagrahm mit den Himbeeren unter den Quark ziehen, in die Schälchen verteilen.
1 Prise Salz	
30 g Zucker	
2 dl Vollrahm	
100 g Himbeeren	
150 g Himbeersorbet (siehe Tipp)	Aus dem Sorbet kleine Kugeln formen, mit den Himbeeren auf der Creme anrichten.
einige Himbeeren	

Portion (¼): 357 kcal, F 21g, Kh 33g, E 9g

TIPP

Himbeersorbet selber zubereiten (siehe unten).

Hinweis

Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.

Lässt sich vorbereiten

Creme ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



Himbeersorbet

🕒 25 Min. + 5 Std. gefrieren  vegan  glutenfrei  laktosefrei

1 dl Wasser	Wasser mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, auskühlen.
100 g Zucker	
500 g Himbeeren	Himbeeren, Puderzucker und Zitronensaft begeben, pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen.
1 EL Puderzucker	
1 EL Zitronensaft	

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal mit dem Schwingbesen gut durchrühren. Sorbet herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

Portion (¼): 176 kcal, F 1g, Kh 36g, E 2g

TIPP

Je nach Säuregehalt der Himbeeren dem fertigen Fruchtpüree evtl. etwas mehr Puderzucker begeben.

Schneller

Sorbet in einer Glacemaschine nach Anleitung zubereiten.

Lässt sich vorbereiten

Sorbet ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

