

Passionsfrucht-Himbeeren Creme

Für 4 Personen –ca 20 Min

- 4 Passionsfrüchte
- 500g griechischer Joghurt
- 4 gehäufte Esslöffel Zucker (1)
- 1 dl Rahm
- 300 g tiefgekühlte Himbeeren
- 2 Esslöffel Zucker (2)
- Garnitur
- 2 Passionsfrüchte



- 4 Passionsfrüchte Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel in einen hohen Becher schaben
Mit dem Stabmixer **nur gerade 5 Sek.** mixen, damit sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen
Dann die Masse durch ein Sieb in eine kleine Schüssel passieren
- 500g griechischer Joghurt und beifügen und alles mischen
- 4 gehäufte Esslöffel Zucker (1) steif schlagen
- 1 dl Rahm unter die Passionsfruchtcreme ziehen
- 300 g Himbeeren und 2 15 Min kühl stellen
- Esslöffel Zucker (2) in einen hohen Becher geben und mit der 2. Portion Zucker pürieren
- Ebenfalls durch das Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen
- Abwechselnd Passionsfruchtcreme und Himbeeren in 4 Dessertgläser schichten; mit Creme abschliessen und bis zum Servieren kühl stellen
- Garnitur Die 2 Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auslösen.
Restliches Himbeerpüree als Deko verwenden
Auf die Creme geben und sofort servieren

Alternativen: Anstelle Himbeeren können Mangos, anstelle griechischem Joghurt kann saurer Halbrahm verwendet werden