

Rezept vom 27. November 2019 – Peter Iten

Passionsfrucht–Himbeer–Creme

Zutaten (für 4 Personen):

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

1. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in einen hohen Becher schaben. Mit dem Stabmixer nur gerade 5 Sekunden mixen, damit sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen. Dann die Masse durch ein Sieb in eine kleine Schüssel passieren. Den Joghurt mit der ersten Portion Zucker (1) beifügen und alles mischen.



2. Den Rahm steif schlagen. Unter die Passionsfruchtcreme ziehen. Die Creme 15 Minuten kühl stellen.

3. Die Himbeeren ebenfalls in einen hohen Becher geben und mit der zweiten Portion Zucker (2) pürieren. Ebenfalls durch das Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

4. Abwechselnd Passionsfruchtcreme und Himbeeren in 4 Dessertgläser schichten; mit Creme abschliessen. Bis zum Servieren kühl stellen.

5. Für die Garnitur die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Auf die Creme geben und diese sofort servieren.

