

Beschwipste Himbeeren mit Baiser und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

200 g Himbeeren 4 Baiserstücke 200 ml Schlagsahne
1 Tahiti Vanilleschote 5 EL Himbeergeist Minze zum Garnieren
Zucker

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schlagsahne mit etwas Zucker und dem Vanillemark steif schlagen. Die Minzblätter abzupfen. Die Himbeeren in Dessertgläsern anrichten und mit dem Himbeergeist marinieren. Das Baiser über die Himbeeren bröseln, die Vanillesahne darauf geben und mit der Minze garnieren.

Helmut Reitz am 18. Januar 2011