

## Rosmarin-Basilikum-Creme mit Himbeer-Soße

### Für zwei Personen

100 g Himbeeren	4 kandierte Kirschen	200 g Mascarpone
100 g Sahne	20 Blätter Basilikum	2 Zweige Rosmarin
4 EL Puderzucker		

Den Basilikum und den Rosmarin sehr fein hacken. Die Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone, den Kräutern, und zwei Esslöffeln Puderzucker fein pürieren. Die aufgetauten Himbeeren mit dem restlichen Puderzucker ebenfalls pürieren. Die Crème und die Himbeersauce abwechselnd in ein Glas schichten. Dabei mit der Himbeersauce abschließen. Mit den Kirschen belegen und kurz kalt stellen. Anschließend servieren.

Gina Gerdes am 29. November 2013