

Sahnefest Neutral



Art.-Nr. 301009



STÄDTER®

Champagnerdessert im Glas

ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | KÜHLZEIT: CA. 60 MIN.

Zutaten für die Teigbrösel: 400 g Kuchen- oder Keksbrösel, 50 g STÄDTER Kakaokerne |
Zutaten für die Creme: 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, 150–200 ml Champagner, 250 g Naturjoghurt (cremig gerührt), 500 g geschlagene Sahne | **Zutaten für die Himbeerschicht:** 150 g Zucker, 750 g Himbeeren TK, 1 Prise Zimt, 20 g Zucker, 3–4 EL STÄDTER Kaltsaftbindemittel

Zubereitung:

Die Kuchen- oder Keksbrösel mit den Kakao- kernen mischen und etwa 1-2 cm hoch in die Dessertgläser einfüllen. Etwas Brösel beiseite stellen für die oberste Schicht. Sahnefest mit Champagner anrühren, den Naturjoghurt dazugeben und unterrühren. Nun die geschlagene Sahne hinzugeben und unterheben. Anschließend die Creme mithilfe eines Spritzbeutels sorgfältig in die Dessertgläser füllen (bis 1 cm unter den Rand). Ggf. die Gläser leicht auf den Tisch klopfen, sodass sich die Creme noch etwas setzt und eine glatte Oberfläche entsteht. Die Gläser für mind. 60 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

150g Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, Himbeeren dazugeben und bei niedriger Stufe 20 Min. leicht köcheln lassen. Die Himbeeren durch ein Sieb passieren, den Zimt dazu geben und etwas abkühlen lassen. 20g Zucker mit dem Kaltsaftbindemittel mischen, nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und die passierten Himbeeren damit leicht abbinden. Nun die Himbeeren auf die Champagnersahne gießen, die restlichen Brösel darauf streuen und mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.

