

# **Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree**

## **Zutaten**

150 g saure Sahne  
150 g Creme fraiche  
100 g Zucker  
3 EL Zitronensaft  
3 Blatt weiße Gelatine  
200 g Schlagsahne  
300 g TK-Himbeeren

## **Zubereitung**

Die Himbeerenuftauen lassen.

Saure Sahne, Creme fraiche, 80 g Zucker und den Zitronensaft zu einer Masse verrühren.

Die Gelatine einweichen, nach Anweisung auflösen und unter die Masse heben. Kühl stellen bis sie halb steif ist.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und dann unter die Masse heben.

Gleichmäßig auf die Dessertschälchen verteilen.

Die Himbeeren mit dem restlichen Zucker mischen und pürieren und auf die Sauerrahmcreme verteilen.