



Himbeercrème

von Kathrin von Arx

Mengen für 30 Personen

1.2 Liter Sauerrahm

1.2 kg Nature Joghurt

1.5 kg Himbeeren

Die Himbeeren gut zerdrücken, dann mit der Sauermilch und dem Jogurt verrühren.

90 g Zucker

Zucker zur Crème mischen (probieren ob es genügend süß ist, ansonsten je nach Geschmack noch etwas Zucker dazu geben.).
2/3 der Crème auf den 1. Boden streichen. Den 2. Boden darüber legen. Den Rest der Crème auf dem Deckel verteilen, auch den Rand nach Möglichkeit etwas bestreichen. Dann die beiseite gelegten Himbeeren zum Verzieren nutzen (1 in der Mitte, die anderen am Rand).