



Himbeercreme

von marta ostertag

Mengen für 50 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/>

6.25 kg Himbeeren

3.75 dl Zitronensaft

1.0 kg Zucker

2.5 kg Rahmquark

1.88 Liter Rahm

1/3 der Himbeeren sowie 2 weitere schöne Himbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Beeren mit dem Zitronensaft in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann das Püree durch ein Sieb in eine mittlere Schüssel passieren, um die Kerne zu entfernen.

Zucker und Rahmquark beifügen und alles zu einer glatten Creme rühren.

Den Rahm in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen steif schlagen. Unter die Himbeercreme ziehen. Dann das beiseitegestellte Drittel Beeren mit dem Gummispachtel sorgfältig unterheben. Wenn nötig kühl stellen.

Vor dem Servieren die Himbeercreme in Gläsern anrichten und jeweils mit 1 Himbeere garnieren.