Rahmflan mit Himbeersauce von Rana Gilgen

Mengen für 15 Personen

375 g QimiQ	Qimik glatt rühren
188 g Halbfettquark	
188 g Zucker	
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	
1.95 cl Zitronensaft	Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen.
5.625 dl Vollrahm	Rahm schlagen und under die Masse ziehen. Die Masse in vier mit Klarsichtfolie ausgelegte Formen füllen und kühl stellen. (3 Stunden)
1.5 kg Himbeeren	
169 g Zucker	Himbeeren mit Zucker pürieren. Rahmflan aus den Formen stürzen und mit Beerensauce servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden