

Zitronencreme mit Himbeeren

Zutaten für 8 Portionen

Für die Fruchtschicht:

- 300 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 6 EL [Holunderblütensirup](#)
- 1 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:

- 400 g Frischkäse
- 300 ml Sahne (kalt)
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 60 g Puderzucker
- 1 Zitrone (Bio)

Für das Topping:

- 50 g Löffelbiskuits
- Gummibärchen
- 8 Eis-Schirmchen

- Drachenzungen (sauer)



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Püriere die Himbeeren mit dem Holundersirup in einem kleinen Topf. Rühre den Tortenguss unter. Bringe es zum Kochen und lasse es 3 Minuten köcheln. Füll es in eine Schüssel um.
2. Gib je 2 EL Himbeerpüree in 8 Dessertgläser. Stelle den Rest beiseite.
3. Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif.
4. Reibe die Zitronenschale ab und presse die Zitrone aus.
5. Gib einen EL vom Zitronensaft, die Zitronenschale, den Frischkäse und den Puderzucker zur Sahne und rühre alles cremig.
6. Gib je zwei gehäufte Esslöffel Zitronencreme in die Gläser. Darauf folgen wieder je zwei

Esslöffel Himbeerpüree und zum Schluss nochmal die Zitronencreme.

7. Gib die Kekse in einen Gefrierbeutel und zerkrümel sie. Verteile die Kekskrümel auf den Desserts.
8. Garniere die Himbeer-Zitronencreme dann mit den Drachenzungen als Strandtuch und den Gummibärchen. Stecke je ein Eis-Schirmchen in jedes Dessert.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).