



Thermomix Adventskalender 2015 6. Türchen



HIMBEERTRAUM

Zutaten:

200 g Baisergebäck
800 g Sahne
2 EL Vanillezucker, selbstgemacht
4 Pck. Sahnesteif
500 g Himbeeren, gefroren

Zubereitung:

1. Baisergebäck in 2 Portionen in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels grob zerkleinern und umfüllen.
2. Rühraufsatz einsetzen, 2 x hintereinander je 400 g Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker und 2 Päckchen Sahnesteif in den Mixtopf geben und bis zur gewünschten Festigkeit Stufe 3 schlagen.
3. Gefrorene Himbeeren in eine Auflaufform geben, mit der Sahne bestreichen und anschließend mit den Baiserbröseln bestreuen.

2 – 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen

Variante:

Statt Himbeeren kann man auch andere säuerliche Früchte oder auch Rote Grütze nehmen.



Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin **Kerstin Strutz-Reif**
Mobil 0171-1965081
DT 776955
Mail: kerstin.strutz@gmx.net