

Himbeer-Creme-Ecken mit Milch-Schnitte®

(8 Stücke)

Milch-Schnitte®



Zutaten:

8 Stück Milch-Schnitte®
75 g Butterkekse
60 g Butter
1 EL gemahlene Haselnüsse
2 EL Himbeergelee
200 g Himbeeren (ersatzweise TK)
3 Blatt weiße Gelatine
1 Becher Sahne (= 200 ml)
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Frischkäse
einige Blätter Basilikum
Außerdem: Springform (Ø 18 cm)



Zubereitungszeit:

ca. 35 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



Zubereitung:

1. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln. Butter schmelzen, mit Nüssen und Keksbröseln verkneten, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 18 cm) geben und andrücken. Boden mit erwärmtem Himbeergelee bestreichen und mit 6 Stück Milch-Schnitte® belegen.
2. 125 g Beeren verlesen und auf dem Boden aus Milch-Schnitte® verteilen. Restliche Himbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. 150 ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Frischkäse und restliche Sahne mit Basilikum pürieren. Gelatine auflösen, unter den Frischkäse ziehen und Sahne vorsichtig unterheben.
3. 1/3 der Creme mit Himbeerpüree verrühren, mit restlicher Creme marmorieren, auf den Himbeeren verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Restliche Stücke Milch-Schnitte® jeweils in 4 Dreiecke schneiden. Springformrand lösen, 8 Creme-Ecken schneiden und diese je mit einem Dreieck und nach Wunsch mit frischem Basilikum und Himbeeren garniert servieren.