

Rote Inge (Nachtisch)

Zutaten

2 Pakete Himbeeren aus der Kühltruhe zu je 300 gr. (nicht aufgetaut)
10 - 12 Baisers (je ca. 10 gr.) - 100 bis 120 gr.
2 Becher Schlagsahne (einfach)

Zubereitung

Sahne schlagen bis kurz vor dem Festwerden - muss noch leicht fließen.

In einer Glasschüssel mit nicht zu steilem Rand zerkrümelt man (einfach in der Faust) 2 - 3 Baisers, so dass der Boden bedeckt ist. Darauf eine Schicht gefrorene Himbeeren, diese mit Sahne bedecken. Jetzt wieder eine Schicht zerkrümelte Baisers, Himbeeren, Sahne. Der Abschluss bilden Baiserskrümel. Fertig!

Zwei bis drei Stunden kühl stellen, danach sind die Himbeeren getaut, die Sahne angefroren, die Baisers noch kross.

Vorsicht: die Gäste essen doppelt so viel davon wie erwartet!

Baisers gibt es beim Bäcker, vielleicht nicht in so kleinen Portionen, aber 100 - 120 gr. sind genauso gut.