

TRi TOP[®]



SCHWARZWÄLDER HIMBEER IM GLAS

ZUTATEN FÜR VIER - SECHS GLÄSER À 300 ML

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP



SCHWARZWÄLDER HIMBEER IM GLAS

Zutaten:

Für den Schokoladenbiskuit

50 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
1 Msp. Backpulver
3 Eier
1 Prise Salz
80 g Zucker
2 EL flüssige Butter

Für die Creme

400 g Schlagsahne
40 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 cl Himbeergeist

Für die Himbeerschicht

50 ml TRi TOP Himbeere
2 gestr. TL Speisestärke
400 g Himbeeren
Für die Verzierung
100 g Zartbitterkuvertüre

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

Für den Biskuit Mehl, Stärke, Kakaopulver und Backpulver mischen. Die Eier mit Salz, Zucker und 1 EL heißem Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) in ca. 10 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Die Mehlmischung darüber sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter unter die Masse ziehen.

Die Biskuitmasse auf das Backblech (+ Backpapier) streichen und auf der 2. Schiene von unten 10-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus dem Biskuit Kreise in der Größe der Dessertgläser ausstechen.

Für die Creme die Schlagsahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen – dabei gegen Ende den Himbeergeist unterrühren. Etwas Sahne für die Dekoration beiseite stellen.

Für die Himbeerschicht TRi TOP Himbeere mit 250 ml Wasser in einen Topf geben. 2 EL davon abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Die Sirup-Wasser-Mischung zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren die angerührte Stärke dazugeben und alles einmal aufkochen lassen.

In die Gläser abwechselnd Biskuit, Sahne, Himbeersirup und Himbeeren schichten – mit der beiseite gestellten Sahne verzieren. Mit einem Sparschäler Röllchen von der Kuvertüre abziehen und die Desserts damit garnieren.