

Limettencreme Schnelle mit Himbeeren

Zutaten für: 1 Rezept (4-6 Personen)

		Karamellbrösel:
50	Gramm	Butter
30	Gramm	Zucker
75	Gramm	Kekse, fein zerbröselt
		Creme:
1	Dose	Gesüsste Kondensmilch, Milchmädchen a 400 g
1	Essl.	Abgeriebene Limettenschale
120	ml	Limettensaft;
		Frisch gepresst 150-200 ml Schlagsahne sowie
300	Gramm	Himbeeren (oder nach Belieben andere Früchte Wie Erdbeeren, halbierte Kirschen, Pfirsichstückchen etc.)

Anleitung:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Zucker dazugeben und rühren, bis die Masse anfängt zu köcheln. Nun die Kekskrümel zugeben und unter Rühren in etwa 3 Minuten leicht bräunen. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Handmixer aufschlagen. Die Kondensmilch mit der Limettenschale und dem Limettensaft in eine Schüssel geben, mit dem Handmixer verrühren, die Masse wird dabei dicklich. Die geschlagene Sahne unterziehen. Etwas Creme portionsweise in Kelchgläser geben. Die verlesenen Himbeeren darauf verteilen, dabei einige zur Dekoration beiseite legen. Die Hälfte der Kekskrümel darüberstreuen. Die restliche Creme auf die Gläser aufteilen und mit den restlichen Karamellbröseln abschliessen. Mit Himbeeren garnieren. Die Gläser für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Creme sollte nicht länger als 4 Stunden im Voraus bereitet werden. Stichworte: Mous, Limetten,Alkoholfrei