



Gottlieber «Schneegestöber» mit Himbeer-Hüppen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Becher Schlagrahm
1 Rahmhalter (bei Bedarf)
1 Packung Mini-Meringues
200 g gefrorene Himbeeren
5 x Gottlieber Himbeer-Hüppen
oder 15 x Gottlieber Mini Himbeer-Hüppen
Etwas Puderzucker

Vorbereitungen:

Gefrorene Himbeeren ca. 1 Stunde vorher antauen lassen.

Rahm schlagen, bis er fest geworden ist.
Bei Bedarf nach Anleitung mit Rahmhalter zubereiten.

Himbeer-Hüppen in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.
Hüppen-Bruch aufheben für die Dekoration.

4 Dessert-Gläser bereitstellen.

«Schneegestöber» schichten:

Eine erste Schicht aus 2 Mini-Meringues mit 4 geschnittenen Himbeer-Hüppen hineinlegen.
Mit ca. 4-5 Himbeeren bedecken und ca. 3 Esslöffel Rahm darüber geben.

Zwei weitere Schichten aus Meringues, Hüppen, Himbeeren und Rahm hinzugeben.

Die oberste Rahmschicht mit Himbeeren & restlichen Himbeer-Hüppen belegen.
Hüppen-Bruch darüber streuen. Mit etwas Puderzucker garnieren.

Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Mit Freude geniessen.