



Thedas Himbeerpudding

8 Personen

700g gefrorene Himbeeren

100 g Zucker

12 Blatt Gelatine

400ml Crème fraîche

300ml Sauerrahm

einige Himbeeren zum Verziern

Die Himbeeren mit 150ml Wasser und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Anschließend vom HERN nehmen, pürieren und beiseite stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

6-8 EL Himbeerpüree in einem kleinen Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in den Topf geben. Den HERN ausschalten, die Gelatine darf nicht kochen und die Masse mit einem Schneebesen verrühren, bis die Gelatine sich vollständig aufgelöst hat.

Crème fraîche und saure Sahne unter das restliche Himbeerpüree mischen. Die Gelatinecreme dazu geben und noch einmal gründlich verrühren.

Die Masse in eine Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp: Wenn Porzellan- oder Emailleschüsseln vorher kalt ausgespült werden, lässt sich der Pudding vor dem Servieren einfacher herausstürzen. Aber er schmeckt genauso gut, wenn er in der Schüssel serviert wird.

Vor dem Servieren kannst du mit den Himbeeren, die du anfangs auf die Seite gelegt hattest, den Pudding garnieren.

Ich wünsche dir viel Spaß bei deiner Geburtstagsfeier, lasst euch den Himbeerpudding schmecken,