



Himbeeren Ninon

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr.	Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt	Tiefkühl- Himbeeren auftauen.
100 gr.	Puderzucker	Himbeeren mit dem Puderzucker mischen,
1	Zitrone, zu Saft gepresst	Zitronensaft und Likör zugeben und 1 – 2 Std. marinieren lassen
½ dl	Grand Marnier oder Cointreau	
4 dl	Schlagrahm	Rahm sehr fest schlagen
200 gr.	Vanilleglace oder Parfait	Himbeeren mit dem Schneebesen zerdrücken, Die Glace zugeben und zu einem Brei vermischen
		Den Schlagrahm mit dem Rahmspachtel vorsichtig darunterheben
		Das Ganze in grosse Burgundergläser anrichten und servieren.