



Zutaten für die Teigbrösel:

50 g Kakaokerne
400 g Kuchen- oder
Keksbrösel

Zutaten für die Creme:

200 ml Champagner
250 g Naturjoghurt
500 g Sahne, geschlagen
1 Pck. Sahnesteif

Zutaten für die Himbeercreme:

750 g Himbeeren, tiefgefroren
3 bis 4 EL Kaltsaftbindemittel
1 Prise Zimt
170 g Zucker

Außerdem:

zum Dekorieren Himbeere(n)
zum Dekorieren Minzblätter



Küchenprofi Mini
Kochtopf



Schüssel (hoch)
von Rösle



Rösle Rührbesen
Gastro



GEFU
Passiersieb
Flüssiges
Lieschen



Städter
Spritzbeutel Profi-
Spritzbeutel 35
cm Weiß souple
35



Emsa Rühr- und
Messbecher
Superline



Küchenprofi
Teigschaber in
rot



La Rochère
Eisschale Elise,
6er-Set



Städter
Backzutat
Sahnefest
Neutral 100 g



Städter
Backzutat Kaltsaf-
t-Bindemittel
kaltlöslich 150 g

1

Die Kuchen- oder Keksbrösel mit den Kakao-Kernen mischen und etwa 1-2 cm hoch in die Dessertgläser einfüllen. Etwas Brösel beiseite stellen für die oberste Schicht.

2

Sahnesteif mit Champagner anrühren, den Naturjoghurt dazugeben und unterrühren.

3

Die Sahne aufschlagen, zu der Champagner-Joghurt-Masse hinzugeben und unterheben.

4

Anschließend die Creme mithilfe eines Spritzbeckens sorgfältig in die Dessertgläser füllen (bis 1 cm unter den Rand). Ggf. die Gläser leicht auf den Tisch klopfen, sodass sich die Creme noch etwas setzt und eine glatte Oberfläche entsteht.

5

Die Gläser für mind. 60 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

6

150 g Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, Himbeeren dazugeben und bei niedriger Stufe 20 Min. leicht köcheln lassen.

7

Die Himbeeren durch ein Sieb passieren, den Zimt dazu geben und etwas abkühlen lassen.

8

20 g Zucker mit dem Kaltsaft-Bindemittel mischen, nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und die passierten Himbeeren damit leicht abbinden.

9

Nun die Himbeermasse auf die Champagnersahne gießen, die restlichen Brösel darauf streuen und mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.

Die Champagner-Creme muss mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen bevor die Himbeermasse darauf verteilt wird. Am besten die Creme schon am Vorabend zubereiten und am nächsten Tag einfach mit Schritt 6 weitermachen.