



Kochabend vom 30. November 2009

Raclette nach Schweizer Tradition
Wein: Mont-Sur-Rolle

Dessert:
Himbeer-Trifle mit Amaretti



Rezept für 4 Personen
Dessert:

250 g Himbeeren, tiefgekühlt
2 Schachteln Selection-Amarettini à 80 g, oder normale Amaretti
1 Orange
1 Becher Crème du Confiseur „Vanille“, 400 g
1 dl Vollrahm
100 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Himbeeren auftauen. 8 schöne Beeren beiseite stellen.
2. Je 3 Amarettini in 4 Gläser zerbröckeln. Himbeeren darüber verteilen. Mit je 2 zerbröckelten Amarettini bedecken. Orange auspressen und je 1 EL Saft darüber träufeln. Je 2-3 EL Vanillecreme darauf geben.
3. Rahm, Creme fraiche und Zucker mischen. Halb steif schlagen, über der Vanillecreme verteilen. Mit den zurückbehaltenen Himbeeren garnieren.

En Guete wünscht dr Reto