



Gehirn-Creme



Zutaten

Menge

250 g	Himbeeren, frisch oder aufgetaut
500 ml	Schlagsahne
4 Beutel	Instant-Gelatine
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Mascarpone

Tipp

Zum Dippen kannst du beispielsweise Löffelbiskuit oder Obst benutzen.

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 2059 kJ, 492 kcal, 25,9 g Kohlenhydrate, 9,60 g Eiweiß, 39,9 g Fett, 109 mg Cholesterin, 1,95 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Du möchtest deine Freunde so richtig schocken? Dann überrasche sie doch mal zu Halloween mit einer richtig gruseligen Gehirn-Creme als süßen Dip für Kekse oder Obst! Sie sieht zwar aus wie ein echtes Gehirn, schmeckt aber zum Glück nach süßen Himbeeren und Mascarpone!

Step 1:

Die Himbeeren pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen und steif schlagen. Währenddessen nach und nach drei Beutel Gelatine einrieseln lassen.

Step 2:

Den letzten Beutel Gelatine mit der Mascarpone und dem Himbeerpüree verrühren, dann die Sahne vorsichtig unterheben. Alles in einen Spritzbeutel geben und 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Step 3:

Nun das Hirn am besten auf eine dunkle Platte spritzen und im Kühlschrank eine Stunde aushärten lassen.