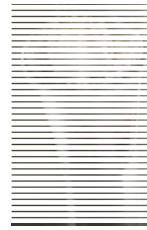


Himbeerbecher



50 Personen (kl. Weckgläsli)

1,6 kg Himbeeren tiefgekühlt
4 dl Himbeersirup
20 Blatt Gelatine
2,4 kg Himbeerjoghurt
1 lt Vollrahm
40 kleine Meringuen zum zerbröckeln
40 Minimeringuen als Dekoration
40 Pfefferminzblättchen (für den Sommer)

Himbeeren und Sirup aufkochen, auskühlen
In die Gläsli verteilen
Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen
Mit wenig Joghurt die ausgedrückten Gelatineblätter erwärmen,(schmelzen)
Nun die flüssige Gelatine unter das Himbeerjoghurt rühren, kalt stellen bis es stockt.
Rahm steif schlagen und unter die Joghurtmasse ziehen.
Ein Teil Creme, ein zerbröckeltes Meringue, ein zweiter Teil Creme abwechselnd in die Gläsli füllen.
Vor dem Servieren mit einem Mini-Meringue dekorieren.