

## Himbeer-Schichtdessert mit gerösteter Granola

Für 4-6 Gläser

150 g Himbeeren (1)  
1 EL Zucker

125 g Mascarpone  
30 g Zucker  
1,75 dl Rahm, steif geschlagen

2 EL Schokoladepulver

ca. 200 g Himbeeren (2)  
etwas Zucker

Granola:  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
1 EL Haferflocken  
1 EL Kokosraspel  
1 EL Pistazien

6 Himbeeren  
Zitronenmelisse

- 1 Himbeeren (1) mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Zucker mischen und in die Gläser verteilen.
- 2 Mascarpone und Zucker mit dem Gummischaber mischen, Rahm darunter ziehen und die Masse halbieren.
- 3 Schokoladepulver unter die eine Hälfte mischen, in einen Spritzsack füllen und auf das Himbeermus spritzen.
- 4 Ganze Himbeeren (2) auf dem Schokolade-Mascarpone verteilen, mit wenig Zucker bestreuen.
- 5 Die zweite Hälfte der Mascarpone-Masse in einen Spritzsack füllen, auf die Himbeeren spritzen und kühl stellen.
- 6 Für die Granola den Zucker in der aufschäumenden Butter leicht caramelisieren, restliche Zutaten begeben und unter ständigem Wenden hellbraun rösten, auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen und grob hacken.

Sommermenü  
Himbeeren  
2017

*Beate Widmer*

Köstliches für Kenner

Köstliches für Kenner - Beate Widmer - Brunnenrain 6 - 3063 Ittigen bei Bern  
Telefon 031 302 84 00 - Fax 031 302 65 51 - E-Mail kfk@koestliches.ch

[www.koestliches.ch](http://www.koestliches.ch)