

Rezept

Himbeer-Schichtdessert

Ein Rezept von Himbeer-Schichtdessert, am 18.12.2025

Zutaten

200 g	Himbeeren	150 g	Sahne
300 g	Joghurt	4 EL	Kokosraspel
1 Messerspitze	gemahlene Vanille	2 EL	Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal, 47 g F, 10 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Die Himbeeren verlesen, nur falls nötig abbrausen und trocken tupfen. Die Beeren in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern.
2. Die Sahne steif schlagen, dann mit dem Joghurt, den Kokosraspeln und der Vanille vorsichtig verrühren. Die Joghurt-Sahne-Creme und die pürierten Himbeeren abwechselnd in zwei (Schraub-)Gläser schichten, dabei mit der Creme beginnen.
3. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten, bis sie goldbraun werden und fein zu duften beginnen. Das Himbeer-Schichtdessert damit garnieren.