

Rezept

Typsy Laird

Ein Rezept von Typsy Laird, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Sahne (30 % Fett)	280 g Biskuitteig
250 g Himbeeren	60 ml Whiskey
250 ml Vanillesauce	4 EL gehobelte Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Sahne schlagen, aber nicht vollständig steif schlagen.

2. Biskuit zerbröseln und auf 4 Gläser verteilen. Himbeeren ggf. abbrausen und trocken tupfen. Hälfte der Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken.

3. Biskuit mit Whiskey beträufeln. Zerdrückte Himbeeren darauf verteilen und mit Vanillesauce bedecken.

4. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und auskühlen lassen. Zum Schluss die geschlagene Sahne auf die Desserts geben und mit restlichen Himbeeren und Mandeln servieren.