

# Himbeer-Mandelcreme

## FÜR 6 PORTIONEN

**ZEIT** 180 Minuten

### ZUTATEN:

450 g Himbeeren,  
1 EL Zitronensaft,  
1 leicht gehäufter TL Brecht Agar-Agar gem.,  
5 EL Amaretto (Mandellikör),  
50 g gehackte Mandeln,  
2 Eigelbe,  
2 EL Wasser,  
1 MSP Brecht Kardamom gem.,  
85 g neuform Rohrzucker,  
½ ML Brecht Bindino,  
2 MSP Brecht Bourbon-Vanille gem.  
200 ml Sahne



## ZUBEREITUNG

Himbeeren bei Bedarf waschen. Einige Beeren separieren, den Rest pürieren und mit Zitronensaft und Agar-Agar in einem Topf verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, zwei Minuten kochen lassen, dann beiseite stellen. Mandellikör und die gehackten Mandeln unterrühren.

Eigelbe mit Wasser, Kardamom und 75 g Rohrzucker schaumig rühren und zur etwas abgekühlten Himbeermasse geben. Die Himbeermasse abkühlen lassen bis sie nur noch lauwarm ist. Restlichen Zucker mit Bindino und Bourbon-Vanille vermischen. Sahne fast steif schlagen, das Bindino-Gemisch zugeben, verrühren und die Hälfte der Sahne unter die Himbeercreme heben.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben. Himbeer-Mandelcreme in eine Glasschüssel oder in Portionsschalen füllen und mit Sahnetupfen und restlichen gehackten Mandeln und Himbeeren verzieren.