

Himmlische Himbeeren

Himbeer Marshmallows

Zutaten

320 g Puderzucker

25 g Stärke

Öl, für die Form

1 Vanilleschote

12 Blatt Gelatine

1 Prise Salz

200 g Himbeeren

frische Himbeeren, und Minze zum Anrichten



Und so geht's

2 EL Puderzucker mit der Stärke mischen und sieben. Eine Auflaufform dünn mit Öl auspinseln und so viel Stärke-Puderzucker-Mischung hineingeben, dass der Boden bedeckt ist. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Gelatine in 100 ml kaltem Wasser 8-10 Minuten einweichen.

Die Gelatine mit dem Wasser erwärmen und unter Rühren auflösen. Vanillemark und Salz untermischen. Den restlichen Puderzucker untermischen und die Masse sehr luftig und cremig aufschlagen. Die Himbeeren unterheben, die Masse in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und zugedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der restlichen Stärke-Puderzucker-Mischung bestäuben, aus der Form stürzen und mit einem Messer in Würfel schneiden. Nach Belieben mit frischen Himbeeren und Minze garniert servieren.