



## Himbeermousse mit marinierten Himbeeren "Limette-Grüntee"

auf knusprigem Vanille-Baiser

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

### Himbeermousse

250 g Himbeeren, 250 g Topfen/Quark, 250 ml Obers/Sahne

**WIBERG Produkte:** Vanillezucker Gourmet, Zitronia Sun, AcetoPlus Zitrus-Früchte

### Himbeermousse

Alle Zutaten vermengen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen. In eine isi-Flasche füllen und schäumen.

### Marinierte Himbeeren

20 ml Wasser, 400 g Himbeeren

**WIBERG Produkte:** Vanillezucker Gourmet, Crema di Aceto Limette-Grüntee

### Marinierte Himbeeren

Wasser mit etwas Vanillezucker Gourmet verrühren und Crema di Aceto Limette-Grüntee hinzugeben. Himbeeren damit marinieren.

### Vanille-Baiser

200 g Eiweiß, 150 g Puderzucker, 150 g Kristallzucker fein,

**WIBERG Produkte:** Vanillezucker Gourmet, Vanille Gourmet gemahlen, Zitronia Sun

### Vanille-Baiser

Klassische Herstellung eines kaltgeschlagenen Baisers.

### Garnitur

Limettenchips, WIBERG Vanille Gourmet Schote getrocknet

# WIBERG®

www.wiberg.eu  