

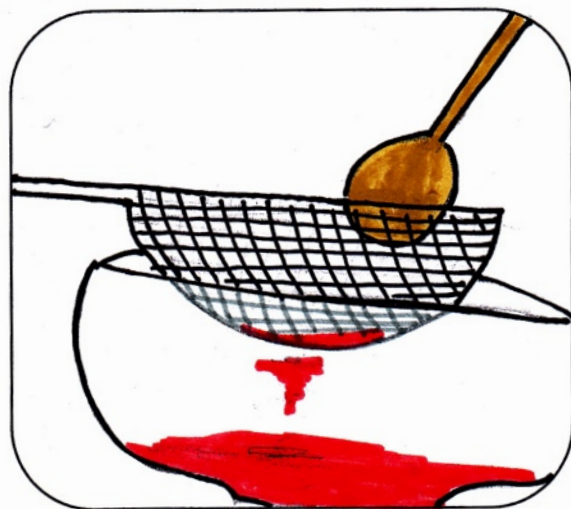
# ÖSTERREICH - CREME

4 Portionen, 1 Portion = 1,5 BE 

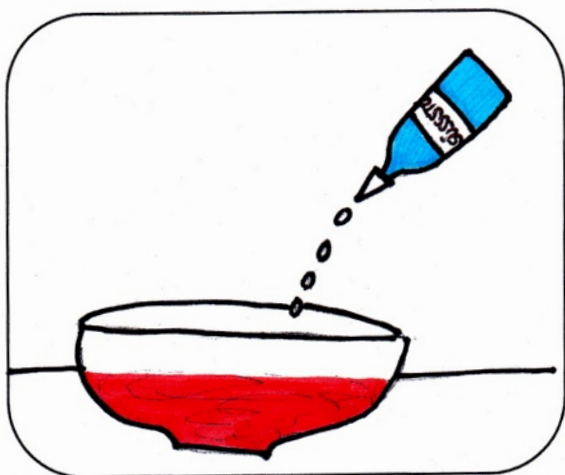
## ZUTATEN:

Rote Creme: 500 g Himbeeren  
flüssiger Süßstoff  
3 Blatt Gelatine

Weißer Creme: 125 ml Joghurt  
100 ml Sauerrahm  
flüssiger Süßstoff  
Blatt Gelatine

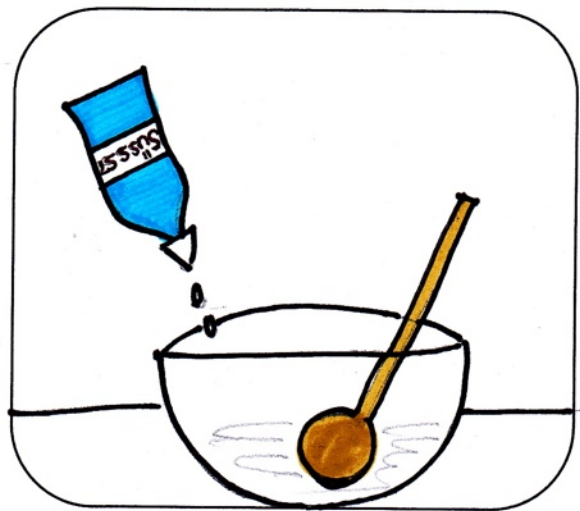


Himbeeren in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren und zum Entkernen durch ein Sieb drücken.

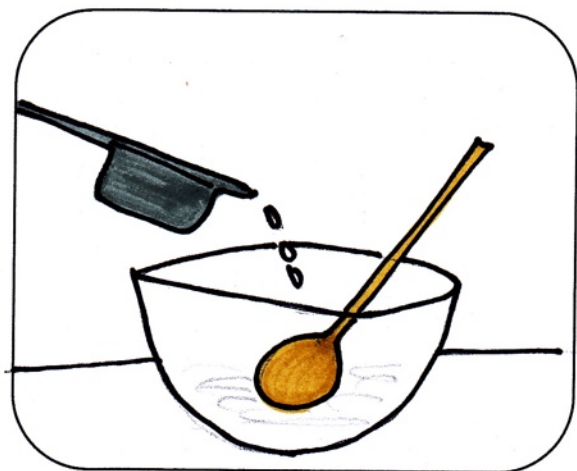
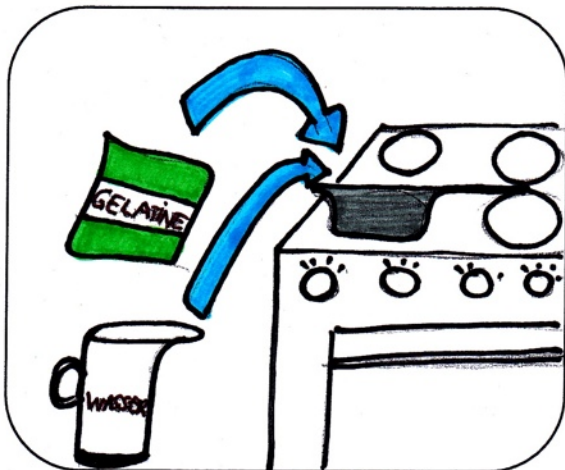


Das Himbeerpüree mit Süßstoff abschmecken. Die Gelatine nach Packungsbeilage zubereiten und zum Himbeerpüree dazugeben.

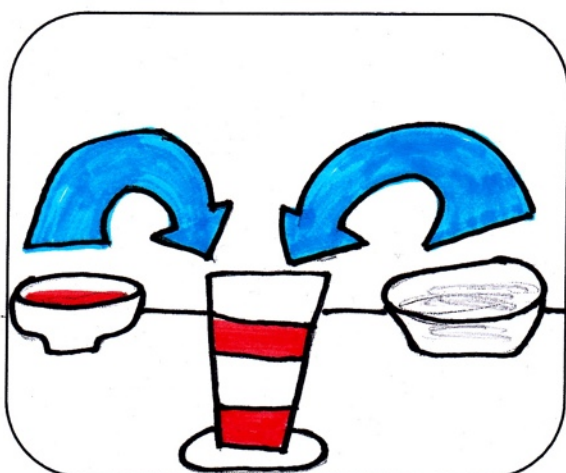




Joghurt und Sauerrahm in einer Schüssel vermischen und mit Süßstoff abschmecken.



Die Gelatine nach Packungsbeilage zubereiten und zur Joghurtcreme dazugeben.



Danach abwechselnd die beiden Cremes in 4 Gläser abfüllen. ROT – WEISS – ROT!  
...so schmeckt Österreich!

