



## Himbeeren, Brombeeren und Amarettosahne

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

250 Gramm	Frische Himbeeren
1 kleines Paket	tiefgekühlte Brombeeren
125 ml	Schlagsahne
1 Stück	Zitrone
3-4 Esslöffel	Zucker
4 Esslöffel	Amarettolikör
4 Stück	Amarettokekse

### Zubereitung

*Die frischen Himbeeren ggf. waschen und trocknen.*

*Die Sahne schlagen und je nach Wunsch mit dem Zucker zuckern. Dann den Amaretto dazu geben und damit die Sahne abschmecken. Von der Zitrone die schale dünn abraspeln, sodaß diese ohne das Weisse sind und ebenfalls unter die Sahne mischen.*

*In einem Mixer die gefrorenen Brombeeren pürieren und kalt stellen.*

*Nun in je einem grossen Glasbecher die Himbeeren hereinlegen und mit den Amarettokeksen überbröseln. Dann das Brombeerpüree eisgekühlt darüber geben und am Ende eine Haube von der Amarettosahne aufsetzen.*

*Ggf. mit einem Minzblatt ausdekorieren.*