

Energie und Lebensqualität aus Salzgitter



Erdgas

Strom

Wärme

Wasser

www.wevg.com

Rezept des Monats April 2018

Diesmal stellen wir ein Rezept vor, welches von Frau Birgit Schwebs eingereicht wurde. Der Name passt zu diesem Monat, der meistens noch wettermäßig sehr wechselhaft ist. Es handelt sich um ein sehr leckeres Dessert, welches ohne großen Aufwand herzustellen ist und bestimmt bei Ihren Gästen Gefallen findet.

„Schneegestöber“ (10 Portionen)

- | | | |
|---------------------|---|---|
| 150 g Baiser | → | zerkleinern und in eine Schale oder Portionsgläser geben. |
| 900 g TK- Himbeeren | → | unaufgetaut gleichmäßig darüber geben. |
| 750 ml Sahne | → | steifschlagen, dabei |
| 2 Pck. V.-Zucker | → | einrieseln lassen. Sahne gleichmäßig auf die Himbeeren streichen. |
| 50 g Baiser | → | zerkleinern und auf die Sahneschicht streuen. |

Das Dessert mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.



Tipp: Als Farbtupfer kann noch dunkle Schokolade obenauf geraspelt werden.

**WEVG Kochstudio – Privatkundenvertrieb –
Albert-Schweitzer-Straße 7-11 in Salzgitter-Lebenstedt**