Luftig geschlagener Picandou Cuisine & Création mit Himbeerstampf



Informations

Zubereitung : **10 min.**

Zutaten

- 750-g-Box Picandou Cuisine & Création
- 200 g Himbeeren
- 30 g geröstete Mandeln
- 60 g Zucker

Zubereitungschritte

1. Den Picandou in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine geben.
2. Den Käse bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten mit dem Flachrührer glattrühren, dabei den Zucker hinzugeben.
3. Die Rührgeschwindigkeit auf ein Minimum reduzieren und die Himbeeren unterrühren.

4. Sobald die Mischung homogen ist, die Mandeln hinzufügen.
5. Verrühren, ohne die Mandeln allzu sehr zu zerkleinern, und dann aus der Maschine nehmen.
6. Mit ein paar beiseitegelegten Himbeeren und Mandeln verzieren.
7. Kühl stellen.