

## Himbeer



500 g Himbeermark  
(=ca. 1 kg Himbeeren)  
300 g Rahm (Sahne)

300 g Zucker  
50 g Glukosesirup  
200 g Wasser

10 g Zucker  
60 g Wasser  
3 Blatt Gelatine

### Zubereitung:



Aus 300g Zucker, 50g Glukose und 200g Wasser einen Läuterzucker herstellen: Zucker, Glukosesirup und Wasser aufkochen. Sobald es kocht nicht mehr rühren.



Mit einem Pinsel vorsichtig noch vorhandene Zuckerkrystalle am Pfannenrand entfernen. Den Sirup nur kurz aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Mit einem feinen Sieb den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, vorsichtig entfernen. Die Pfanne ins kalte Wasser stellen, damit der Sirup schneller abkühlt.



Währenddessen die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren durch ein Passiersieb lassen. Die Himbeeren nicht mit dem Pürierstab mixen, da so die Kerne nicht entfernt, sondern nur zerkleinert werden (das nachträgliche Sieben würde damit erschwert).



Das Himbeermark durch ein Sieb lassen um die noch restlichen Kerne zu entfernen.



Nun den inzwischen abgekühlten Zuckersirup ebenfalls in die Himbeermasse geben.



10g Zucker und 60g Wasser kurz aufkochen und vom Feuer nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit dem Sirup gut vermischen. Den Gelatine-Zuckersirup unter die Himbeermasse geben.



Zum Schluss den Rahm (Sahne) begeben und alles gut durchmischen. Diese Masse in eine Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.