# Brousse du Rove mit Himbeersauce

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 540

Portionen: 4

| Zutaten | Mengen | | Bemerkungen | Links |
|---|---|---|---|---|
| Brousse du Rove | 4 | Stück | Alt.: Ziegenfrischquark | |
| Himbeeren | 400 | Gramm | oder sonstige rote Früchte | |
| Vanillestange | 1 | Stück | | |
| Limetten | 1 | Stück | | |
| Zucker | 0 | | evtl. wenn Himbeeren zu sauer | |

## Zubereitung

!. Himbeeren pürieren, probieren. Wenn zu sauer etwas Zucker unterrühren. Durch ein feines Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

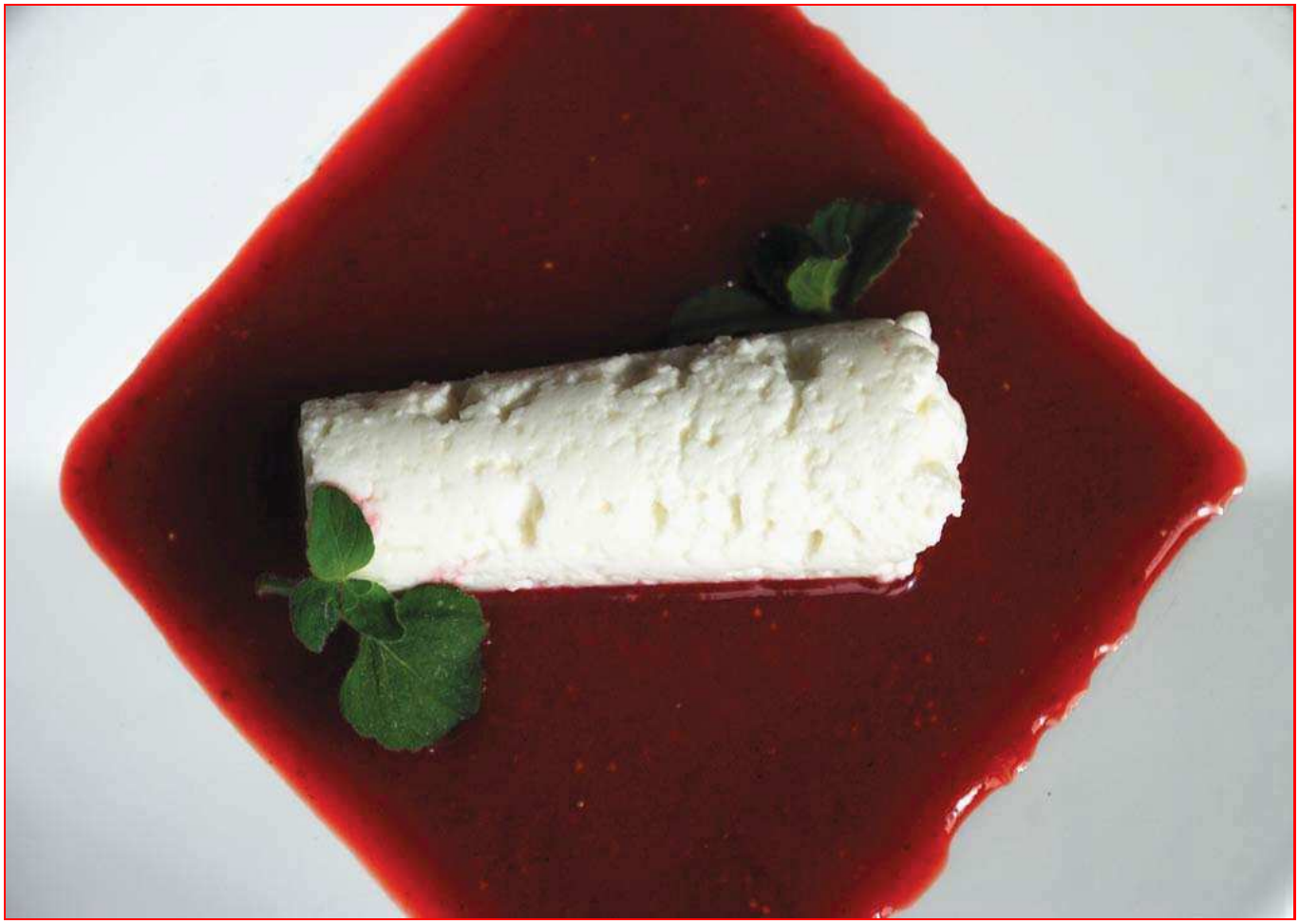
2. Limette Schale abreiben; Mark aus Vanilleschote kratzen.

3. Einen Spiegel mit der Himbeersauce angießen, die Brousse schön darauf anrichten und jeweils etwas geriebene Limettenschale und Vanillemark über die Brousse geben. Evtl. mit etwas Minze garnieren.

Nachdem Brousse praktisch nicht zu bekommen ist, bietet sich ein cremiger Ziegendrischkäse an. Den darf man durchaus etwas kräftiger würzen und je nach Säure auch etwas Zucker untermischen. Den Ziegenfrischkäse gibt man vor dem Servieren am besten in kleine Förmchen.

© ea für

## Brousse du Rove mit Himbeersauce



Notizen

© ea für