



# Gooseberry Fool

## Zutaten:

500 g	Stachelbeeren	60 g	Butter
	Zucker nach Geschmack	300 ml	Crème double

## Zubereitung:

Butter schmelzen, Stachelbeeren dazugeben und bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln, bis sie weich sind.

Für den schnellen Genuss eingekochte Stachelbeeren verwenden (die Butter erübrigt sich dabei).

Beeren mit einer Gabel zerdrücken, nach Geschmack zuckern und abkühlen lassen.

Crème double steif schlagen (als Alternative je 150 ml Schlagsahne und Mascarpone) und die Beeren unterziehen.

Bis zum Servieren kalt stellen.