

Gooseberry Fool

Zutaten:

500 g Stachelbeeren

Zucker nach Geschmack

60 g Butter

300 ml Creme 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.

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

Bis zum Servieren kalt stellen.