



Joghurt- Limetten- Speise mit Himbeeren

Für 4 Personen:

Zutaten: 2 Limetten, ersatzweise Zitronen
125g Puderzucker
125g Mascarpone, ersatzweise Quark 40%
400g Magerjoghurt
1/8-1/4l Milch
10g Kokosraspeln
1 Zweig frische Minze
250g Himbeeren

Zubereitung: Von den Limetten die Schale dünn abreiben, abgedeckt beiseite stellen. Den Saft auspressen, den Puderzucker sieben.
Joghurt, Mascarpone, Limettensaft, Milch und Puderzucker mit dem 3-Mix-Gerät schaumig aufschlagen. Kalt stellen.
Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten.
Die Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Die Himbeeren und Kokosraspeln auf tiefe Teller verteilen. Abgeriebene Limettenschale und Minzeblätter unter die Joghurt-mascarponemasse ziehen, diese auf die Teller verteilen.
Das Dessert mit den restlichen Minzeblättern verzieren.

Tipp: Eignet sich gut als erfrischende Nachspeise nach einem reichhaltigen Essen.
Lässt sich vorbereiten.

Guten Appetit!