
JOGHURT-LIMETTEN-SPEISE

MIT HIMBEEREN

Erfrischend, lässt sich vorbereiten!



Für 4 Personen:

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

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-Mascarpone Masse ziehen, diese auf die Teller verteilen. Das Dessert mit den restlichen Minzeblättern verzieren.

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

Guten Appetit!