

Beeren- Kaltschale

mit Joghurtnocken



DESSERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Nocken:

500 g LANDFEIN Joghurt
½ BIO SONNE Zitrone
50 g Zucker
1 Prise Salz
–

Kaltschale:

2 Zweige BIO SONNE Minze
500 g RIVER VALLEY Beeren-
mischung (TK)
50 g BIO SONNE Honig
250 ml TRIMM FRUCHTBANDE
Mehrfachfruchtnektar Apfel-Kirsch

ZUBEREITUNG:

1. Den Joghurt mit Zitronensaft und Abrieb sowie Salz und Zucker verfeinern.
2. Ein sauberes Küchentuch in ein Sieb legen und die Joghurtmasse hinein füllen.
3. Die Joghurtmasse zum Abtropfen mit einer Schale darunter über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Am nächsten Tag herausholen und

aus der etwas festeren Masse mit einem Esslöffel Nocken abstechen.

5. Für die Kaltschale die Beeren auftauen lassen, mit Honig, Minze und Nektar pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

6. Die Kaltschale dann entweder bis zum Servieren mit den Nocken kalt stellen oder direkt auf Schalen verteilen und mit den Joghurtnocken servieren.