

## Blaubeer-Lavendel-Creme

### Für zwei Personen

75 g frische Blaubeeren	100 g Ricotta	100 g Speisequark
50 ml Milch	50 g Baisertropfen	1 EL getr. Lavendelblüten
2 EL Zucker	frischer Lavendel	

Die Milch mit dem Zucker und dem getrockneten Lavendel in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch abkühlen lassen. Durch ein Sieb abseihen und die Milch in einem Topf auffangen. Den Ricotta und den Joghurt unterrühren. Die Baisertropfen grob zerbröseln. In einem Dessertglas abwechselnd Baiser, Lavendel-Ricotta-Crème und Blaubeeren schichten. Das Dessert mit Blaubeeren und Lavendelblüten dekorieren.

Sarah Wiesner am 15. August 2013