

Orientalische Dattel-Zimt-Creme mit cremigem Joghurt

Für zwei Personen

Für die Zimtcreme:

$\frac{1}{2}$ Orange	$\frac{1}{2}$ Limette	100 g getrocknete Datteln
3 TL Pistazienkerne	150 ml Bio-Orangensaft	50 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g griechischer Sahnejoghurt	2 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver

Datteln klein schneiden. Orange waschen und Schale abreiben. Orangensaft mit Zimt aufkochen, Datteln und Orangenschale dazugeben. Alles fein pürieren, in eine Schale geben und im Eisbad kalt stellen.

Frischkäse mit dem Handmixer cremig aufschlagen, nach und nach den Joghurt zugeben. Limette pressen und einen Spritzer Saft unter die Joghurt-Creme rühren.

Dattel-Zimt-Creme in breite Sektschalen füllen, Joghurt-Creme darüber verteilen.

Pistazien ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Dattel-Zimt-Creme mit Joghurt mit Pistazien und Minze garnieren und servieren.

Klaus Badorek am 04. Mai 2016