

Himbeer-Joghurt-Creme mit Schuss

Für zwei Personen

Für die Creme:

150 g Himbeeren 4 EL Joghurt 2 EL Grenadinensirup
40 ml weißer Tequila 20 ml Cointreau 4 EL Crushed Ice
2 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 Zitrone 2 EL Zucker

Für die Himbeer-Joghurt-Creme:

Die Himbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Beeren mit einem Mixer pürieren. Das Beerenpüree durch ein feines Sieb streichen. Den Grenadinensirup, Zucker, Tequila, Cointreau, Joghurt und das zerstoßene Eis hinzugeben und erneut für 1 Minute mixen.

Für die Garnitur:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft in einen Suppenteller gießen. Die 2 EL Zucker ebenfalls in einen Suppenteller geben. Die Dessertgläser mit dem Rand zuerst in den Zitronensaft und dann in den Zucker tauchen.

Himbeer-Joghurt-Creme mit Schuss auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 08. Februar 2018