

Ziegenkäse-Creme mit Himbeer-Rote-Bete-Coulis

Für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Creme:

175 g Schlagsahne

25 g Zucker

75 g Ziegenfrischkäse

Für die Himbeer-Rote-Bete-Coulis:

125 g frische Himbeeren

$\frac{1}{2}$ kleine Rote-Bete 1 EL Zucker

frische Minze

Für die Ziegenkäse-Creme:

Die Schlagsahne und den Zucker steif schlagen.

Ziegenkäse hinzugeben und zu einer lockeren Creme schlagen.

Für die Himbeer-Rote-Bete-Coulis:

Im Mixer Himbeeren mit Rote Bete und Zucker fein pürieren.

Im Glas schichten - erst Ziegenkäse Creme, dann Coulis dann Ziegenkäse Creme und zum Schluss nochmal Coulis. Mit Minze garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Ost am 17. Mai 2018