

Blueberry Cake „Blue Bloom“



Ein saftiger Blueberry Cake trifft auf in Sirup marinierte Blaubeeren und cremigen Holunderblütenjoghurt mit zarter Zitrusnote. Weiße Schokoladespäne und frische Kräuter vollenden das Dessert mit einem feinen Spiel aus Textur, Frische und floraler Eleganz.

- Blueberry Cake (39001117)

Für die marinierten Blaubeeren:

- Frische Heidelbeeren
- Heidelbeersirup

Für den Holunderblütenjoghurt:

- Türkischer oder griechischer Joghurt (cremig, 10 % Fett)
- Holunderblütensirup
- Zitronensaft

Für die Garnitur:

- Weiße Schokoladespäne
- 1x Minz- oder Zitronenmelisseblatt

Step 1

Joghurt mit Holunderblütensirup verrühren und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Den Holunderblütenjoghurt wellenförmig auf den Teller geben.



Step 2

Blueberry Cake anrichten.



Step 3

Frische Heidelbeeren mit etwas Heidelbeersirup vermengen – so entsteht ein saftig-sämiger Heidelbeersalat. Mit den marinierten Beeren kleine Inseln auf dem Teller anrichten.



Step 4

Das Dessert mit weißen Schokoladespänen bestreuen und optional mit einem Blatt frischer Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

