

Himbeer-Limetten-Schnitte "Pink Lime Fusion"



Himbeer-Limetten-Schnitte mit Limettenjoghurtschaum & Himbeersalat. Säure, Süße, Textur: ein elegantes Spiel aus Himbeere, Limette und feiner Würze

- Himbeer-Limetten-Schnitte (39001123)
- Optional: Himbeersorbet (z. B. von Mövenpick)

Für den Himbeersalat:

- Frische oder TK-Himbeeren
- Himbeersirup
- Zitronensaft

Für den Limettenjoghurtschaum:

- Griechischer oder türkischer Joghurt
- Limettenabrieb
- Limettensaft
- Zucker
- Etwas Tonkabohne (gerieben)

Für die Garnitur:

- Gehackte Pistazienkerne
- Getrocknete Himbeeren
- Optional: Currypuderzucker

Step 1

Griechischer oder türkischer Joghurt wird mit Limettenabrieb, Limettensaft und Zucker verrührt und mit etwas geriebener Tonkabohne abgeschmeckt. Ein Löffel Limettenjoghurtschaum wird anschließend mittig auf dem Teller angerichtet.



Step 2

Die Himbeer-Limetten-Schnitte mittig auf dem Teller platzieren. Nach Belieben schräg halbieren und eine Hälfte hochkant anrichten.



Step 3

Die marinierten Himbeeren locker und dekorativ um das Dessert anrichten.

Step 4

Mit gehackten Pistazien und getrockneten Himbeeren bestreuen. Optional mit etwas Currypuderzucker bestäuben und nach Belieben mit einer Kugel Himbeersorbet servieren.

