

Mintcreme mit Sauerkirschen

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen,
1/2 Packung (100 g) Mint-Täfelchen,
175 g Schlagsahne,
375 g Vollmilch-Joghurt,
1 P. Vanillin-Zucker,
50 g Zucker,
nach Belieben Minze.

ZUBEREITUNG:

1. Mint-Täfelchen ca. 2 Std. in das Eisfach legen.
Kirschen gut abtropfen lassen. Zwei Mint-Täfelchen halbieren und zur Seite legen.
Die restlichen Täfelchen mit einem scharfen Messer fein hacken.
2. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Joghurt, Vanillin-Zucker und Zucker verrühren. Mint-Täfelchen unterrühren, Sahne portionsweise unterheben.
3. Vier Kirschen zum Verzieren zur Seite legen, restliche Kirschen in vier Dessertgläser verteilen und die Creme darauf geben. Mit Kirschen, halbierten Mint-Täfelchen und nach Belieben mit Minze verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.
Pro Person ca. 1970 kJ/470 kcal. KH 62 g