



HIMALAYA

RESTAURANT & CATERING

III. DESSERT

Shree Kant





HIMALAYA

RESTAURANT & CATERING

Zutaten

- 170 g Naturjoghurt 10% griechisch
- 2 EL Puderzucker

aus Genuss-Box:

- 100g Mango Püree
- Safranfäden
- Nussmischung aus Pinienkernen, Walnüssen und Sultanien
- Honig

Vorbereitung

Die Vorbereitung haben wir für Sie übernommen, indem wir die Nüsse geröstet haben.

Zubereitung (15 min)

Den Joghurt mit dem Safran in einer Schüssel schön aufschlagen/ mixen bis sich der Safran vollständig im Joghurt auflöst. In den zu servierenden Schälchen teilen Sie das Mangopüree auf und machen den mit Safran cremig aufgeschlagenen Joghurt auf das Mangopüree.

Auf den Joghurt verteilen Sie die Nussmischung und Honig. Mit 3-4 frische Himbeeren kann man das Ganze noch garnieren.

Guten Appetit!

Danke fürs mitmachen! Sie haben den indischen Kochkurs bestanden!