

DESSERT

Joghurtnocken

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine
0,5 dl Vollrahm
240 g griechischer Joghurt
nature
200 g Magerquark
50 g Zucker

HIMBEERSAUCE:
200 g Himbeeren *aufgetaut*
1 TL Zitronensaft
3 EL Puderzucker

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm steif schlagen. Restliche Zutaten in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken und in einer kleinen Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. 2 EL Joghurtmasse dazu rühren und alles rasch unter die restliche Joghurtmasse mischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

2 Zum Servieren für die Sauce Himbeeren mit Saft und Puderzucker mixen. Durch ein Sieb streichen. Masse mit dem Glaceportionierer in Schalen anrichten. Sauce darüber geben und Dessert sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
 + mindestens 2 Stunden kühl stellen



14.00 Uhr: Nach dem Essen lohnt sich ein Gang durch Solothurns Altstadt. Das «echte» Baseltor ist gleich nebenan.



Nachmittags: Zeit, bei einem Stück hausgemachtem Kuchen das vielfältige Angebot an der Tafel zu studieren.



Feierabend: Ausklang bei einem kühlen Bier oder einem der edlen Whiskys?

RESTAURANT HOTEL BASELTOR

Hauptgasse 79
 4500 Solothurn
 Tel. 032 622 34 22
 Fax. 032 622 18 79
 www.baseltor.ch
 Täglich geöffnet

Preise:
 Cima di rapa CHF 8.50
 Spaghetti mit Artischocken
 CHF 16.50*/20.–
 Arancini CHF 18.–*/22.–
 Tajine CHF 26.50
 Joghurtnocken CHF 9.–

*kleine Portion, über Mittag erhältlich