

Johannisbeercreme mit Pistazien-Lavendel-Krokant



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 20 Minuten ziehen lassen +
ca. 20 Minuten kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 540 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 41 g

Kohlenhydrate: 29 g

Zutaten für 4 Portionen

300 g rote Johannisbeeren

50 g Zucker

250 g Mascarpone

200 g Magerquark

1 dl Rahm

2 EL Crème fraîche

Krokant

2 EL Zucker

20 g ungesalzene Pistazien

1 TL Lavendelblüten aus dem Reformhaus
oder frisch

Zubereitung

1. Beeren von den Rispen zupfen. In einer Schüssel mit Zucker mischen. Mit einer Gabel oder einem Stampfer zerdrücken. Beerenmasse ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Beerenmasse in ein Sieb giessen, Saft auffangen. Mascarpone und Quark verrühren. Rahm mit Crème fraîche steif schlagen. Beerensaft und Rahm-Crème-fraîche-Gemisch unter den Mascarpone-Quark heben. In Schalen füllen, ca. 20 Minuten kühl stellen.
3. Für den Krokant Zucker mit den Pistazien in einer Pfanne caramolisieren. Zucker, sobald er sich braun verfärbt, auf ein Backpapier ausstreichen. Lavendelblüten darüberstreuen und die Masse auskühlen lassen. Krokant grob hacken. Johannisbeercreme mit Pistazien-Lavendel-Krokant bestreuen und servieren.