



**GEWÜRZ
WERKSTATT**
arte in cucina

Orangencreme mit Himbeeren und rosa Pfefferbeeren

Zutaten für 4 Personen:

250 ml Schlagsahne
250 Naturjoghurt, fettarm o. nach Wahl
50 g Puderzucker
1 Bio-Orange, Saft und Schale davon
1 TL Pfefferbeeren, rosa
250 g Himbeeren, frisch oder TK
80 g Amarettini

Zubereitung:

Schlagsahne steifschlagen. Joghurt, Puderzucker, Saft und Abrieb der Orange unterrühren. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz oder einen Topfboden grob zerkleinern.

Die Pfefferbeeren in einem Mörser grob mörsern.

Nun in Gläser schichten. Creme, Amarettini, Himbeeren, Creme, Amarettini, Himbeeren. Zum Schluss die Pfefferbeeren über die Himbeeren geben.

Das Dessert für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.