

Limetten-Joghurt Creme

mit Mango-Papaya Salat



Zutaten für 10 Portionen

200 g	Bayerische Creme
300 ml	Wasser
500 ml	Sahne
200 g	Joghurt
50 ml	Limettensaft
	Limettenabrieb
	Cachaça
2 Stk.	Mango
1 Stk.	Papaya
	Limetten, Melisse
	Heidelbeeren

Zubereitung:

Bayerische Creme mit Wasser und Sahne verrühren und in einer Küchenmaschine aufschlagen. Joghurt und Limettensaft zugeben und 4 Minuten weiter aufschlagen. Mit Limettenabrieb und Cachaça abschmecken. In einen flachen Behälter abfüllen und kalt stellen.

Früchte in kleine Würfel schneiden und mit etwas Zucker marinieren.

Mango-Papaya Salat auf einem Teller anrichten, 2 Nocken aus der Limetten-Joghurt Creme ausstechen.

Mit Melisse, Heidelbeeren und Limettenscheiben dekorieren.

Im Rezept eingesetztes

Vogeley Produkt:

Art. Nr. 96147 Bayerische Creme

