

Rezept

Johannisbeer-Halbgefrorenes mit Minzpesto

Ein Rezept von Johannisbeer-Halbgefrorenes mit Minzpesto, am 20.04.2024

Zutaten

150 g rote Johannisbeeren	150 g schwarze Johannisbeeren
flüssiger Süßstoff	2 EL Crème de Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)
150 g Sahnejoghurt (10 % Fett)	1 Päckchen Vanillezucker
1 Msp. fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	2 Stängel frische Minze
10 g Zartbitterschokolade	1 EL Agavendicksaft
Johannisbeerrispen zum Garnieren	flaches Metallgefäß zum Gefrieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren jeweils waschen und abtropfen lassen. Die Beeren von den Rispen streifen. Die Johannisbeeren separat mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen, Schalen und Kerne wegwerfen. Beide Johannisbeerportionen mit flüssigem Süßstoff nach Geschmack süßen und je 1 EL Crème de Cassis unterrühren.
2. Den Joghurt mit 1/4 TL Süßstoff, Vanillezucker und Zitronenschale zu einer glatten Creme verrühren.
3. Die Joghurtcreme halbieren. In die eine Hälfte das rote Johannisbeermark nur kurz so weit einrühren, dass die verschiedenen Farben noch zu erkennen sind. Mit der zweiten Joghurthälfte und dem dunklen Johannisbeermark auf die gleiche Weise verfahren.
4. Beide Joghurt-Fruchtmassen nebeneinander in das Metallgefäß gießen. Das Gefäß ins Gefrierfach des Kühlschranks oder ins Gefriergerät stellen und die Massen etwa 3 Std. gefrieren lassen. Dabei zwischendurch mehrmals vorsichtig mit der Gabel umrühren.
5. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Schokolade ebenfalls fein hacken. Beides mit dem Agavendicksaft verrühren.
6. Das Halbgefrorene in Dessertschalen füllen, mit Johannisbeerrispen und Minzpesto garnieren und sofort servieren.