



ovomaltine

JOGHURT-CREMET MIT KAMELLISIERTEN MACADAMIANÜSSEN

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
6-8



Zubereitungszeit
>90 Minuten

Ein fantastisches Joghurt Cremet mit Ovomaltine Geschmack, verfeinert mit karamellisierten Macadamianüssen - ein Hochgenuss!

Zutaten

200g	Sahne
3 EL	Puderzucker
1 kg	Joghurt nature
70 g	Ovomaltine Schoko Pulver
1	Vanilleschote
50 g	Macadamianüsse
2 EL	Zucker
150 g	Heidelbeeren
½	unbehandelte Orange
1 TL	Honig

Zubereitung

- ★ Ein grosses Sieb mit einem Stoffküchentuch auslegen.
- ★ Die Sahne mit 1 EL Puderzucker steif schlagen.
- ★ Joghurt, Ovomaltine Schoko Pulver und übrigen Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben. Alles gut miteinander verquirlen und die Schlagsahne unterheben. Die Masse in das Sieb füllen und mit den Tuchecken abdecken. Das Sieb über eine passende Schüssel hängen und das Ovo-Joghurt-Cremet mindestens 12 Std., besser 24 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen.
- ★ Die Macadamianüsse grob hacken. Den Zucker in einem Pfännchen zu hellem Karamell schmelzen. Die Nüsse dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Auf ein Stück Backpapier herausgeben und abkühlen lassen.
- ★ Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Orangenhälfte heiss abwaschen und abtrocknen. Erst die Schale abreiben, dann den Saft auspressen und beides mit dem Honig unter die Heidelbeeren mischen.
- ★ Zum Servieren das Ovo-Joghurt-Cremet in Gläser oder Schalen verteilen. Die Heidelbeeren darüber geben. Die karamellisierten Macadamianüsse in Stücke brechen oder grob hacken und darüberstreuen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Schoko Pulver

