

BAHLEN MESSINO ORANGE SKYR SHOT

Erfrischend fruchtiges Dessert für heiße Sommertage!

Für 4 Personen (4 Gläser)

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: Arbeitszeit: 30 Minuten
Kühlungszeit: 90 Minuten
Gesamtzeit: 120 Minuten



Zutaten Skyr Masse

400 g Skyr
40 g Honig
2 EL Zucker
2 Orangen

Zutaten Orangencreme

4 Eigelb
1 Orange
40g Butter
70g Zucker

1 Packung BAHLEN Messino Edelherb
Frische Minze (zum Garnieren)

So geht's

Für die Orangencreme:

Orange waschen und Zesten abreiben, anschließend die Orangen auspressen. Alle Zutaten (Eigelb, Orangensaft und -Zeste, Butter und Zucker) unter ständigem Rühren in einem Topf zum Köcheln bringen bis die Masse andickt ist. Dann vom Herd nehmen, in ein hitzefestes Gefäß füllen und abkühlen lassen.

Für die Skyr-Masse:

1. BAHLEN Messino Kekse klein hacken und den Boden von einem kleinen Glas füllen, leicht andrücken (insgesamt auf 4 Gläser verteilen).
2. Orangen gut waschen, Zesten abreiben und dann auspressen.
3. Skyr mit Zesten und Saft vermengen, Zucker und Honig zum Süßen hinzufügen und unterrühren.
5. Die Orangen-Skyr Masse mit einem Spritzbeutel (oder auch vorsichtig mit einem Löffel) auf den Messino-Boden geben.
6. Die Orangencreme vorsichtig auf die Skyr Masse spritzen.
7. Gläser zum Kühlen in den Kühlschrank stellen (mind. 1-2 Stunden oder auch über Nacht kühlen lassen, sodass die Masse und der Messino Boden ein wenig durchziehen und sich setzen können).
8. Aus der Kühlung nehmen und das Dessert mit Zesten und Minzblättchen garnieren.