

BAHLEN MESSINO LIME SKYR SHOT

Erfrischend fruchtiges Dessert für heiße Sommertage!

Für 4 Personen (4 Gläser)

Schwierigkeitsgrad: normal bis pfiffig

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

Zutaten Skyr Masse

400g Skyr
40g Honig
2 EL Zucker
3 Limetten
1 Zitrone

Zutaten Zitronencreme

4 Eigelb
2 Zitronen
40g Butter
70g Zucker

1 Packung BAHLEN Messino Limette-Zitrone
Frische Minze (zum Garnieren)

So geht's

Für die Zitronencreme:

Zitronen waschen und Zest abreiben, anschließend die Zitronen pressen. Alle Zutaten (Eigelb, Zitronensaft und-Zest, Butter und Zucker) unter ständigem Rühren in einem Topf zum Köcheln bringen bis die Masse andickt. 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. Limetten und Zitronen gut waschen und anschließend die Zest abreiben.
3. Zitronen- und Limettensaft von drei Limetten und einer Zitrone pressen.
4. Skyr mit Zest und Saft vermengen, Zucker und Honig zum Süßen hinzufügen und unterrühren.
5. Die Zitrus-Skyr Masse mit einem Spritzbeutel (oder auch vorsichtig mit einem Löffel) auf den Messino-Boden geben.
6. Die Zitronencreme vorsichtig auf die Skyr Masse spritzen.
7. Gläser zum Kühlen in den Kühlschrank stellen (min. 1-2 Stunden oder auch über Nacht kühlen lassen, so-dass die Masse und der Messino Boden ein wenig durchziehen und sich setzen können).
8. Aus der Kühlung nehmen und das Dessert mit Zest und Minzblättchen garnieren.

