



Aronia Joghurt-Quarkcrème

Zutaten für ca. 4 Portionen

-  80 g getrocknete Aroniabeeren
-  1½ dl Aroniasaft
-  1 KL Aronia Trester-Pulver
- 500 g Quark
- 300 g griechisches Joghurt oder nature Joghurt
- 2–3 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
-  2–3 EL Aroniasirup

-  Aroniasirup
-  Getrocknete Aroniabeeren

Vor- und Zubereitung ⌚ 45 Minuten

Beeren, Saft und Pulver in einem hohen Becher vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Sirup gut vermischen und kühlstellen.

3 EL der Crème zum Beerengemisch geben und fein pürieren. Unter die Crème mischen und glattrühren. In eine Schüssel oder in Dessert-Schäli anrichten und bis zum Servieren zugedeckt kühlstellen.

Crème mit Sirup und Beeren garnieren und servieren.

 Diese Produkte sind bei Familie Widmer in Obersteckholz erhältlich.

Braunloch 62
4924 Obersteckholz
62 923 01 49



Crème d'aronia au yogourt et au séré

Ingrédients pour env. 4 portions

 80 g de baies d'aronia séchées

 1½ dl de jus d'aronia

 1 cc de marc d'aronia en poudre

500 g de séré

300 g de yogourt à la grecque ou nature

2–3 cs de sucre

2 cs de jus de citron

 2–3 cs de sirop d'aronia

Préparation ⌚ 45 minutes

Mélanger les baies, le jus et la poudre dans un pot et laisser reposer 30 minutes.

Bien mélanger le séré, le yogourt, le sucre, le jus de citron et le sirop et mettre au frais.

Ajouter 3 cuillères à soupe de la crème au mélange de baies et mixer en fine purée. Incorporer à la crème et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Dresser dans un bol ou dans des coupes à dessert, couvrir et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Garnir la crème de sirop et de baies et servir.

 sirop d'aronia

 baies d'aronia séchées

 Ces produits sont disponibles chez la famille Widmer à Obersteckholz.

Braunloch 62
4924 Obersteckholz
62 923 01 49