

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Weißenbier-Kokos-Creme mit Pistazien und Zitronenmelisse

für 4 Personen:

400 g	Doppelrahm-Frischkäse
80 ml	Weißenbier (mit oder ohne Alkohol)
100 g	Puderzucker
1	Päckchen Vanillezucker
50 g	Kokosraspel
125 ml	Schlagsahne
1 Bund	Zitronenmelisse
40 g	Pistazien, geschält und gehackt

Frischkäse, Weißenbier, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen glatt rühren, Kokosraspel untermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemasse haben. Vor dem Servieren mit den Pistazien und der Zitronenmelisse garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München