

Käsepralinen

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 50 g GRAND NOIR
- 50 g ROUGETTE Landkäse
- 50 g Fiorella di Tomino
- 50 g Brombeeren
- 50 g Blaubeeren
- 50 g Himbeeren
- 20 g Himbeeren, gefriergetrocknet
- 20 g Pistazien, gehackt
- 20 g Pinienkerne, gehackt
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 1 EL Blaubeermarmelade
- 50 g Schokoladen-Pralinen
- Essbare Blumen (zum Dekorieren)

- 1 Herzform
- Pralinenmanschetten



ZUBEREITUNG:

1. Beeren waschen und trocknen. Fiorella di Tomino, GRAND NOIR und ROUGETTE Landkäse in Würfel schneiden.
2. Nach Belieben die Würfel mit Marmelade bestreichen. Einen zweiten Würfel darauf stapeln. Die Oberfläche der Käsewürfel mit gehackten Pistazien, Pinienkernen und gefriergetrockneten Himbeeren veredeln. In Pralinenmanschetten setzen. Die Käse-Pralinen in eine Herzform geben. Mit Beeren, Schokoladen-Pralinen und essbaren Blumen dekorieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

- Vorbereitungszeit: 10 Min.
- Gesamtzeit: 20 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2093,0 KJ / 505,6 kcal | E 14,2 | F 42,9 | KH 13,5