

Anna Thell Henkell Freixenet

Professional

Kuchen im Glas

Dessert

Früchte

Kuchen

Schnelle Küche

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Kuchen nach Wahl passend zur Größe vom Glas rund ausstechen und in das Glas legen. Nun kommt das Himbeersorbet mit prickelndem Henkell Rosé Sekt. Für das Sorbet gefrorene Himbeeren mit einem Schuss Henkell Rosé Sekt im Blender mixen und ins Glas gießen. Mit griechischem Joghurt das Glas bedecken und anschließend mit Granola und frischen Him- und Heidelbeeren und Minze toppen.

Für fruchtig-prickelnden Sektgenuss darf ein Glas Henkell Rosé nicht fehlen.



Zutaten 

100 g Kuchen

150 g tiefgefrorene Beeren

Henkell Rosé Sekt

150 g griechischer Joghurt

Frische Himbeeren & Heidelbeeren

Granola

Minze