Nah&Frisch



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 Jogurt 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