

STEINBOCK REZEPT

Hausgemachtes Bergjoghurt "Piz Palü"

Für 4 Portionen

- 250g Kaffeerahm 15%
- 60g Nature Joghurt, vollfett??
- 30g Puderzucker
- Mark von einer ½ Vanillestange
- Meringue
- Ein Schuss Röteli (Bündner Likör) Alternative: Grand Marnier, Amaretto, etc.

Vorbereitung:

1. Sämtliche Zutaten in einer Schüssel mischen bis auf die Meringue und den Röteli
2. Die Masse in die gewünschten Glasschalen (bsp. Weckgläser) abfüllen, bis ca. 1cm unter den Rand

Zubereitung:

1. Ofen auf 50 Grad vorheizen und die Gläser während 30 Minuten in der Ofenmitte temperieren
2. Danach den Ofen ausschalten und die Joghurtgläser ca. 18 Stunden zur „Nachreifung“ (Verdickung des Joghurts) im Ofen auskühlen lassen
3. Anschliessend die für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen

Fertigstellung:

1. Die Joghurtgläser mit der Meringue (grob zerstossen) sowie frischen Beeren ausgarnieren und zum Schluss mit einem Schuss Röteli verfeinern.

Bun appetit!