

JOGHURT-KUPPEL mit Winterkirsch-Sauce.

🕒 **15 Min.** 🍴🍴 **gering**

Zubereitungszeit Aufwand
+ Kühlzeit
über Nacht

Zutaten für: 4 Personen

250 g	Schlagsahne
250 g	Natur-Joghurt, 3,5%
1 Pck.	Vanilinzucker
70 g	Zucker
1 EL	Best Moments Honig
etwas	Zimt
5	Best Moments Macarons
10	Best Moments Pralinen Kleine Köstlichkeiten
1 Pck.	Best Moments Dessertsauce Winterkirsche, stückig
1-2 EL	Puderzucker

Zubereitung:

- 1 Sahne steif schlagen und mit den übrigen Zutaten verrühren. Ein Küchensieb (ca. 20 cm Durchmesser) mit einem feuchten, sauberen Geschirrtuch auslegen und das Sieb auf einen Schüsselrand klemmen. Sahne-Joghurtmasse einfüllen und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
- 2 Am nächsten Tag eine Platte auf die Unterseite der gekühlten Masse legen und mit dem Sieb umdrehen. Sieb und Tuch vorsichtig entfernen. Mit Best Moments Macarons und Pralinen verzieren. Dessertsauce über der Joghurt-Kuppel verteilen. Plattenrand mit Puderzucker bestreuen.