



AVOCADO-PARFAIT MIT TRAUBEN

Zutaten:

2 vollreife Avocados
150 gr griechisches Naturjoghurt
4 EL Limettensaft
5 EL Puderzucker
Trauben zur Beilage
nach Belieben;
etwas Kirsch (Branntwein) zum Parfümieren



Zubereitung;

Die Avocados halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und in einen Mixer geben. Den Limettensaft und den Zucker beifügen und alles pürieren. Nun, wenn vorhanden in einer Eismaschine cremig gefrieren und in Silikonförmchen abfüllen. Ansonsten in eine Parfaitform füllen, gefrieren lassen (mind. 4 Stunden) und in Scheiben servieren. Die Trauben waschen, halbieren und nach Belieben mit etwas Kirsch parfümieren. Alles auf Teller schön anrichten und mit etwas Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

