

Karotten-Cotta mit Gewürzobers



Sei amol g⁺miasig!

Zutaten

FÜR 4 GLÄSER

- 1 Karotte
- 400 ml Karottensaft
- 150 g Schlagobers
- 250 g fettarmes Joghurt
- 2 EL Honig
- 10 g Ingwer
- 4 g Agar-Agar
- 1 TL Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 2 EL getrocknete Cranberrys
- 1 EL Mandelsplitter

Zubereitung

- 1 Für die Deko die Karotte waschen und schälen. Mit einem Sparschäler feine Streifen abhobeln. 1 EL Honig mit 1 EL Wasser vermengen und die Karottenstreifen damit benetzen. (Das funktioniert gut mit einem Fettpinsel.) Karottenstreifen kalt stellen.
- 2 Für die Creme den Karottensaft, 50 g Schlagobers, 50 g Joghurt und das restliche Honig-Wasser in einen Kochtopf geben. Das Mark einer Vanilleschote, Speisestärke und Agar-Agar dazugegeben und erwärmen. Das Ganze 2 Minuten köcheln lassen. In 4 Gläser abfüllen und für mindestens 1 Stunde kaltstellen.
- 3 Für das Gewürzobers in der Zwischenzeit das restliche Schlagobers steifschlagen. Das restliche Joghurt, den fein geriebenen Ingwer und 1 EL Honig untermengen und dann auch kaltstellen.
- 4 Nach dem Kühlen das Obers auf der Karottencreme verteilen und mit den Karottenstreifen, Cranberrys und Mandelsplitter dekorieren.