

Joghurt-Minz-Törtchen

Zutaten:

500ml	Joghurt
1	Limette
1	Orange
300ml	Apfelsaft
10 Blätter	Minze
2EL	Honig
1 ½tl	Agar Agar

Zubereitung:

1. Die Minze hacken und in eine Schüssel geben. Die Limette & Orange nehmen und jeweils zur Hälfte die Zesten abziehen. Den Saft der Früchte auspressen und in einer Schale auffangen.
2. Serviergläser mit einem in Öl getunkten Tuch auswischen.
3. Den Joghurt in einer Schüssel mit dem Saft von Limette und Orange glatt rühren. Den Apfelsaft mit dem Agar Agar, Honig und den Zesten verrühren und unter rühren aufkochen, vom Herd nehmen, die Minze zugeben, jetzt mit dem Joghurt mischen und sehr schnell in die Serviergläser füllen. Kaltstellen und fest werden lassen. Auf einen Teller stürzen und nach Belieben dekorieren.

„Man ist das
Lecker! Viel Spaß
beim kochen“

