

Safran Creme Nachspeise

Zutaten:

1000 g griechischer Joghurt (10%)

150 g Frischkäse

Safran (2 Prisen)

Ca. 300+ ml Agavendicksaft/Invert Zuckersirup (Agavendicksaft ist süßer als Sirup)

2 Kardamom-Kapseln - **schlitzen, schwarze Körner auslösen und in einem Mörser fein mörsern**

2 EL Pistazien - **hacken (optional)**

Vorsicht mit Kardamom. Wenn die Kapseln groß sind, dann das gemahlene Kardamom lieber nach und nach zufügen und abschmecken.

Zubereitung:

1. 3 Esslöffel warme Milch in eine kleine Schüssel geben, Safran hinzufügen und 10 Minuten auflösen lassen.
2. Den Joghurt in ein feines Sieb oder in ein Käsetuch oder ein Mulltuch geben und über einer großen Schüssel eine halbe Stunde abtropfen lassen.
3. In eine Schüssel geben, Frischkäse hinzufügen und mit einem Schneebesen vorsichtig glattrühren.
4. Safranmilch, Agavendicksaft/Zuckersirup und Kardamom zugeben und vorsichtig unterheben. Mit Kardamom abschmecken und nach Belieben süßen.
5. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
6. Zum Servieren mit Pistazien bestreuen.