

Kunterbunter St Céols mit roten Früchten und kandierter Zitrone

Informations



Zutaten

- 1 St Céols
- 300 g Isigny-Frischkäse (Cream Cheese)
- 50 g Zucker
- 3 cl Rote-Früchte-Sauce
- Rote Lebensmittelfarbe
- 200 g Krokant
- 150 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 70 g Rote Johannisbeeren
- 50 g kandierte Zitronenschale
- 1 Limette

Zubereitungsschritte



1. In einer Rührschüssel den Frischkäse und den Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Die Rote-Früchte-Sauce dazugeben und alles mit der roten Farbe leicht rötlich färben.
2. Die Zubereitung kalt stellen.
3. Den Käse komplett in dem Krokant wälzen.
4. Den Frischkäse in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle geben und auf die obere Randkante des Käses kleine Tupfen spritzen.
5. Die roten Früchte nach Belieben auf dem Käse verteilen, mit den kandierten Zitronenstiften bestreuen und die Schale einer Limette darüber reiben.

? **Tipps und Tricks:** Für noch mehr Genuss mit Puderzucker bestreuen.