

PRESSEMITTEILUNG

Süße Verführung mit Pecorino Romano

Der aromatische Hartkäse Pecorino Romano g. U. kann auch süß! Zusammen mit Joghurt, Sahne und frischen Früchten lässt sich damit ein verführerisches Dessert zaubern. Die rote Himbeersauce bildet einen schönen Kontrast zum hellen Mousse. Ein Augen- und Gaumenschmaus für ein genussvolles Menü.

Ein süßes Dessert mit Käse? Das klingt zunächst ungewöhnlich. Nach 5 Monaten Reifung ist Pecorino Romano g.U., der aus frischer Schafsvollmilch gewonnen wird, aromatisch, aber mild. Er schmeckt pur oder als Beilage zu Gemüse, Hülsenfrüchten, Salaten, Honig und Fruchtkompott. Fein gerieben verleiht er Süßspeisen wie diesem Joghurt-Mousse das gewisse Etwas.

Seit 1996 sind Herkunft und Herstellungsweise des Pecorino Romano von der EU durch das Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) geschützt. Es garantiert, dass alle Produktionsschritte in einem bestimmten geografischen Gebiet nach festgelegten Verfahren erfolgen. Das Siegel gibt einem beim Einkauf die Gewissheit, ein typisches, authentisches und hochwertiges Produkt zu erhalten.

Süßes Pecorino-Romano-Joghurt-Mousse mit Himbeersauce und Pfirsichen

Zutaten (für 4–6 Personen)

- 500 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 80 g Puderzucker
- 1 Limette, unbehandelt
- 50 g Pecorino Romano (5 Monate gereift)
- 350 ml Schlagsahne
- ½ Pk. echter Vanillezucker
- 2 EL Mandelblättchen
- Puderzucker
- 1 Zitrone
- 1-2 Pfirsiche
- 200 g TK-Himbeeren (aufgetaut)
- 50 g Himbeermarmelade
- 125 g frische Himbeeren



Zubereitung (35 Min. + min. 12 Std. zum Abtropfen des Joghurts):



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



PRESSEMITTEILUNG

Am Vortag ein Sieb mit einem heiß ausgespülten, sauberen Geschirrtuch auslegen und auf eine Schüssel setzen. Es ist wichtig, dass zwischen Sieb und Schüssel genügend Raum ist.

Joghurt mit Puderzucker, fein abgeriebener Limettenschale und dem Saft der Limette glattrühren. Pecorino Romano fein reiben und unterrühren.

Schlagsahne mit Vanillezucker cremig-steif schlagen und unter den Joghurt heben. Alles in das mit dem Tuch ausgelegte Sieb geben. Das Tuch darüber zusammenschlagen und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Joghurtmousse anderntags auf eine Servierplatte stürzen, oder mit Esslöffeln Nocken ausstechen, dabei die Löffel zwischendurch in heißes Wasser tauchen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. 1-2 Msp. Puderzucker zugeben und noch 1 Min. rösten, die Mandeln dabei immer in Bewegung halten.

Die Zitrone auspressen. Pfirsiche in Spalten schneiden mit 1 TL vom Zitronensaft und ½ TL Puderzucker mischen. Die Himbeeren mit dem übrigen Zitronensaft und der Marmelade pürieren, die Himbeersauce durch ein Sieb passieren.

Joghurtmousse mit Mandeln, Sauce, Pfirsichspalten und frischen Himbeeren garniert anrichten.