

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2018** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck**



**Marieluise Baumeister**

**Vanillejoghurt mit Physalis und Baiser**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Vanillejoghurt:**  
 500 g Physalis  
 300 ml Sahne  
 1 Päckchen Sahnesteif  
 300 g griechischer Joghurt  
 Vanilleschote  
 60 g Baiser  
 Zucker

Joghurt in einer Schüssel geben. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Joghurt heben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne-Joghurt-Mischung rühren. Mit Zucker abschmecken. Physalis putzen. Ca. 1/3 der Physalis pürieren, ca. 1/3 der Physalis halbieren und 2 Stück für die Garnitur zur Seite legen.

Baiser grob zerkrümeln. Vanillecreme, Physalispüree und Physalishälften sowie Baiserkrümel abwechselnd in kleine Gläser schichten und ca. 20 min. kalt stellen.

**Für die Garnitur:**  
 2 Physalis (von oben)

Das Dessert in Gläser schichten, mit Physalis garnieren und servieren.