

La miglior crema di frutti di bosco

Tempo totale **10 Min** **10 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
822 kJ / 196 kcal

Grassi: **7,8 g** Proteine: **4 g**
Carboidrati: **24,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

250 g di frutti di bosco, ad esempio mirtilli, fragole, lamponi, more (in alternativa si possono usare congelati)
200 ml di succo di ciliegie
1,5 cucchiaino di zucchero
2,5 cucchiaini Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
2 cucchiiai di panna acida
1 cucchiaino di pistacchi tritati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Frullare 150 g di frutti di bosco con il succo di ciliegie e 1 cucchiaino di zucchero. Condire con la Salsa Ponzu Kikkoman al limone e aggiungere i frutti di bosco rimanenti.

Passaggio 2

Mescolare la panna acida con lo zucchero avanzato e i pistacchi.

Passaggio 3

Disporre la crema nelle ciotole, guarnire con la panna acida al pistacchio, condire con Salsa Ponzu Kikkoman al limone a piacere e servire.