

# 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

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>250 g</b>        | di frutti di bosco, ad esempio mirtilli, fragole, lamponi, more (in alternativa si possono usare congelati) |
| <b>200 ml</b>       | di succo di ciliegie  |
| <b>1,5</b>          | di zucchero   |
| <b>cucchiaino</b>   |   |
| <b>2,5</b>          | <u>Ponzu - Miscela di Salsa</u>   |
| <b>cucchiaini</b>   | <u>di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman</u>  |
| <b>2 cucchiai</b>   | di panna acida  |
| <b>1 cucchiaino</b> | 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.