

Meerjungfrauen Shake

Für 2 große oder 4 kleine Gläser:

250 g Blaubeeren (TK oder frisch)
3 EL Gelierzucker ohne Kochen
2 EL blaue Spirulina
150 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt fein gesüßt
150 g Weihenstephan Joghurt mild (3,5 %)
300 ml Weihenstephan Milch (3,5 %)

Für den Krokant:

2 EL Zucker
1 TL Weihenstephan Butter
je 2 EL Pistazienkerne und Kakaonibs
Meersalz und ein bisschen Öl

Zubereitung:

1. 2 EL Zucker mit 2 EL Wasser in der Pfanne kochen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Butter, Pistazien und Kakaonibs zufügen, 1 Min. schwenken, auf einen geölten Teller schütten. Kurz abkühlen lassen, dann den Krokant grob hacken und ganz leicht salzen.
2. Blaubeeren waschen und gut abtropfen, TK-Beeren nur auftauen lassen. 200 g der Blaubeeren mit Gelierzucker und Spirulina 2 Min. mixen, wenn möglich 2 Stunden kalt stellen. Danach 200 ml Milch unterrühren. Separat davon Mascarpone Joghurt, Naturjoghurt und restliche Milch mischen. Am besten mit zwei Kannen gleichzeitig in die Gläser gießen und dann vorsichtig marmorieren.
3. Mit den restlichen frischen Beeren und Krokant garnieren und servieren.