

Gervais - Minze Schaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 6m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '6', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zu Schoko Cremes, Mousse, exotischen Früchten oder Eiscreme

Zutaten

- 65 g Gervais - Frischkäse
- 1 El frische Minze, in feinen Streifen
- Mark von 1 Vanillestange
- Etwas Curacao
- Zucker nach Geschmack
- Etwas Milch zum glattrühren
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Gervais Frischkäse mit dem Vanillemark, dem Zucker, etwas Curacao und Milch glatt rühren und mit der frischen, in feine Streifen geschnittener Minze versetzen. Mit etwas geschlagener Sahne auflockern.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** minze, Schaum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gervais-minze-schaum/>