

HIGH PROTEIN SCHICHT-DESSERT

4 Portionen | ca. 20 Min.



Foto: Katrin Winner/Burda Food Agency

Zutaten:

50 g Cashewkerne
40 g Mandeln
2 EL geschälte Hanfsamen
150 g Heidelbeeren
150 g Himbeeren
3 x 160 g YoPRO High Protein Cremiger
Skyr Stracciatella
frische Beeren und Hanfsamen als Topping

Zubereitung

1. Mandeln und Cashewkerne in einem Blitzhacker grob zerkleinern. In einer trockenen Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Mit den Hanfsamen vermischen.
2. Die Beeren ggf. waschen und verlesen. Beeren und Nuss-Saaten-Mischung vermengen und zusammen mit YoPRO Skyr Stracciatella abwechselnd in 4 Gläser (à a. 250 ml) schichten.
3. Mit frischen Beeren und mit Hanfsamen garnieren und genießen!