

Kolorowa pizza z arbuza

15—20 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt.	Arbuz
1 op.	Szklanka malin
1 op.	Szklanka borówek amerykańskich
1 op.	Szklanka jeżyn
1 op.	Szklanka truskawek
250 g	Ser twarogowy
1 op.	Świeża mięta
1 łyżka	Imbir mielony
1 łyżka	Kardamon mielony
1 łyżka	Cynamon mielony

Przygotowanie

1. Przetnij dużego arbuza na pół i odetnij jeden plaster. Następnie pokrój go na 8 części i skrop plaster sokiem z połowy świeżej cytryny.
2. Przygotowanie wegetariańskiego kremu: wymieszaj przyprawy Kotányi z serem twarogowym. Pokrój miętę na małe kawałki. Zostaw niewielką część mięty do dekoracji. Zmieszaj resztę mięty z serkiem twarogowym i sokiem z drugiej połowy cytryny.
3. Rozsmaruj krem na arbuzie, a następnie udekoruj świeżymi owocami i świeżą miętą.
4. Schładzaj przez 20 minut i ciesz się smakiem.