

Ingrediënten

300 gram tutti frutti ?
kaneelstokje 6 dl zoete witte wijn
4 eetlepel citroensap 4 theelepels
aardappelzetmeel ca. 4 eetlepel
suiker 1 liter Bulgaarse yoghurt

Tijd: > 2 uur
Keuken: Internationaal
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bulgaarse Yoghurt met Tutti Frutti

Heerlijk lunchgerecht

Hulpmiddelen

Magnetron

Vorbereiding

Doe de tutti frutti, het kaneelstokje, de wijn en het citroensap in een grote ronde schaal.

Bereidingswijze

Verhit de tutti frutti: afgedekt 6-8 minuten op 700 Watt. Roer de tutti frutti halverwege de bereidingstijd een keer door. Roer het aardappelzetmeel met 1 eetlepel water tot een glad papje en roer het door de tutti frutti. Voeg naar smaak suiker toe. Verhit de tutti frutti: afgedekt ca. 30 seconden op 700 Watt. Roer weer en verwijder het kaneelstokje. Schenk de yoghurt in 2 schaaltes en schep de tutti frutti erop.

Serveertips

Serveer direct.