Kleiner Grès d’Alsace mit Litschi-Rosen-Tatar

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 2 kleine Grès d’Alsace
- 50 g Litschis in Sirup
- 30 g Rosengelee
- Rosenblüten

Zubereitungschritte

1. Die gut abgetropften Litschis klein würfeln und in einer Schüssel mit dem Rosengelee vermischen.
2. Die Grès d’Alsace Käse mit dem Käsedraht längs halbieren.
3. Die Käsehälften großzügig mit dem Litschi-Rosen-Tatar bestreichen.
4. Mit der jeweils anderen Käsehälften bedecken.

5. Zum Schluss mit Rosenblüten und einer ganzen Litschi dekorieren.

? **Tipps und Tricks:** Verwenden Sie Frucht- oder Weingelee und frische Früchte zum Verzieren.