



Dessert (4 Portionen)

Zutaten: 6 Blätter Gelantine, 300g Joghurt, 1 Bio-Zitrone, 6 EL Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 200 g Sahne, verschiedenes Obst, Minze

Die Gelantine einweichen. Etwas Zitronenabrieb und den Saft der Zitrone, Zucker und Vanillezucker mit dem Joghurt glatt rühren. Vorsichtig die Gelantine auspressen und ebenfalls unter den Joghurt rühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und mit dem Rührlöffel vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Die Minze rupfen und fein schneiden. Das frische Obst (nach Geschmack und Saison) in feine Würfel schneiden und den Boden einer Dessertschale (alternativ ein Becherglas) mit dem Obst bedecken. Joghurtcreme einfüllen und mit Minze bestreuen. Garnieren mit Obst.

Schnelle alternative : Joghurt,Sahne, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker glattrühren, in die Espumaflasche füllen und auf das Obst spritzen.

