



Joghurtcreme mit Beerensoße

(für 4 Personen)

Zutaten:

5 Blatt Gelatine (weiß)
200g Naturjoghurt 5,5% Fett
100g saure Sahne 10% Fett
Vanillezucker, Zucker
Saft einer Zitrone
2-3 EL Joghurtcreme
100ml Schlagsahne

Zutaten für die Beerensoße:

200g Erdbeeren
150g Johannisbeeren
Zucker, Zimt

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Naturjoghurt mit saurer Sahne vermischen und mit Vanillezucker, Zucker abschmecken.
3. Gelatine herausnehmen und gut ausdrücken.
4. Zitronensaft zugeben und auf der Herdplatte vorsichtig auflösen.
Nicht kochen lassen!
5. 2-3 EL Joghurtcreme mit der warmen Gelatine verrühren und diese dann unter die restliche Joghurtcreme heben. Im Anschluß die Joghurtcreme ca. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Schlagsahne steif schlagen, unter die Joghurtcreme heben und wieder kaltstellen.

Zubereitung der Beerensoße:

1. Erdbeeren waschen und vierteln, Johannisbeeren waschen und den Stiel entfernen.
2. Obst erhitzen, mit Zucker und Zimt abschmecken.