Brombeer-Joghurtcreme

Die kühle Brombeer-Joghurtcreme ist ein köstlicher und cremiger Nachtisch im Glas. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 1 min

Gesamtzeit: 21 min



Zutaten

300 g	Brombeeren
2 EL	Zucker
350 g	Naturjoghurt (cremig)
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Schlagobers
	Brombeeren (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Brombeer-Johgurtcreme** die Brombeeren waschen und trocken tupfen. Zusammen mit dem Zucker pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die Hälfte vom Brombeer-Püree gleichmäßig in Dessertgläser füllen.

2. Den cremigen Naturjoghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und zwei Drittel vorsichtig unter die Joghurtcreme heben. Das restliche Brombeer-Püree mit der Joghurtcreme vorsichtig verrühren und anschließend in die Gläser füllen. Abschließend das restliche Obers in die Gläser geben. Die Brombeer-Joghurtcreme mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und gut gekühlt servieren. Nach Lust mit einigen frischen Brombeeren dekorieren.

Tipp