# Hausdessert

Das Hausdessert ist der perfekte Nachtisch und dieses Rezept ein echter Klassiker.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,4 h

Foto: FamBieneck

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 g | Joghurt |
| 150 ml | Schlagobers |
| 8 Stk. | Blattgelatine |
| 3 Stk. | Pfirsiche |
| | Zucker (nach Geschmack) |
| | Vanillesauce ((selbstgemacht oder gekauft)) |
| | Zitronenmelisse (zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Den Joghurt vorsichtig in ein Haarsieb geben und 2 Stunden abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. 4 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Die Joghurt Masse damit verarbeiten. Den Schlagobers steif schlagen und mit dem Zucker zu der gelierenden Joghurt Masse geben und unterheben.

2. Dieses nun dekorativ in ein zuvor gefettetes (ich nehme Öl) geben und kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Die übrigen Gelatineblätter einweichen. Die Pfirsiche schälen, in Würfel schneiden und pürieren. 3 Esslöffel von dem Pürree abnehmen für die Deko.

3. Den Rest mit der ausgedrückten und aufgelösten Gelatine verarbeiten. Über die Joghurt-Masse geben und fest werden lassen. Die Masse auf einen Dessertteller stürzen (man kann es auch alles ohne Gelatine zubereiten und aus dem Glas löffeln) und mit der Vanillesoße, Pfirsichpüree und der Zitronenmelisse dekorieren.

## Tipp

Das Hausdessert kann auch mit anderen Früchten zubereitet werden.