

Himbeeren-Joghurt-Creme

Die Himbeeren-Joghurt-Creme ist ein köstliches und einfaches Rezept. Die fruchtige Dessert-Creme ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Himbeeren
200 ml	Joghurt
50 g	Zucker
200 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen

Zubereitung

1. Für die **Himbeeren-Joghurt-Creme** die Himbeeren pürieren. Einige Beeren für die Garnitur beiseitelegen. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Joghurt und Zucker zugeben und verrühren.
2. Das Schlagobers mit Zucker steif schlagen. Etwa ein Drittel für die Garnitur beiseite stellen.
3. Das Obers vorsichtig unter das Himbeermus heben. In Dessert Gläser anrichten, restliches Schlagobers mit geriebener Zitronenschale verfeinert. Die Dessert-Creme mit dem Schlagobers und Himbeeren garnieren.

Tipp