Joghurt-Kiwi-Schildkröte

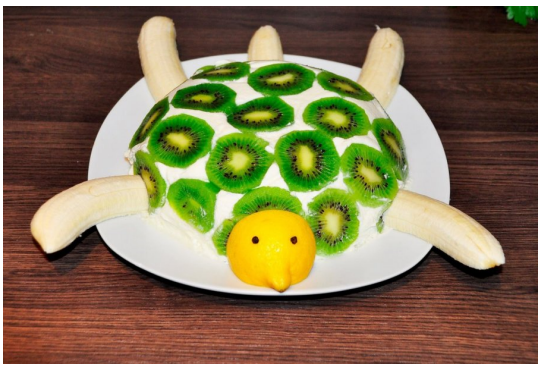
Die Joghurt-Kiwi-Schildkröte wird garantiert der Renner beim nächsten Kindergeburtstag! Das Rezept ist ganz einfach zu machen, die Masse braucht nur genügend Zeit zum Durchkühlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,3 h



Zutaten

500 g	Joghurt
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
400 g	Schlagobers
400 g	Kiwi
2 Stk.	Bananen
0.5 Stk.	Zitronen
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Joghurt-Kiwi-Schildkröte das Joghurt in eine Schüssel geben. Zucker und Vanillezucker zufügen und gründlich durchrühren. Das Schlagobers in ein separates Gefäß geben und steif schlagen. Anschließend vorsichtig unter die Joghurtmasse ziehen.

2. Ein großes Sieb mit einem Baumwolltuch auskleiden. Die Kiwis schälen und in schmale Scheiben schneiden. Das Sieb nun mit den Kiwischeiben auslegen. Die Joghurt-Schlagobers-Masse einfüllen und glattstreichen. Das Sieb in eine größere Schüssel hängen, damit die Flüssigkeit ablaufen kann. Mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

3. Sobald die Masse richtig durchgekühlt und fest ist, einen großen Teller nehmen und den „Panzer“ aus dem Sieb darauf stürzen. Die Bananen schälen und für die Schildkrötenbeine in längliche Scheiben schneiden.

4. Den Schildkrötenschwanz aus einem kürzeren Bananenstück formen. Für den Kopf eine halbe Zitrone verwenden und aus Schokocreme zwei Pünktchen als Augen anbringen. Die Schildkröte mit etwas Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Für den Kopf der Joghurt-Kiwi-Schildkröte kann man anstelle einer Zitrone auch eine halbe Limette verwenden.