Joghurtbombe

Kalorientechnisch ist das Rezept wirklich eine kleine Bombe. Aber die Joghurtbombe schmeckt so herrlich erfrischend und lecker, diesen Genuss muss man sich ab und zu gönnen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 15,0 h

Gesamtzeit: 15,3 h



Zutaten

500 g	Naturjoghurt
130 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Becher	Schlagobers
1 Spritzer	Zitronensaft
550 g	Beeren (nach Belieben)
Nach Belieben	Zucker

Zubereitung

1. Für die Joghurtbombe den Joghurt mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen und die Masse hineinfüllen. In eine größere Schüssel stellen und alles über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Am nächsten Tag die gefrorenen Früchte auftauen lassen. Die Hälfte der Früchte für die Dekoration beiseitelegen. Die andere Hälfte zu einer Fruchtsauce pürieren, bei Bedarf mit Zucker süßen.

4. Die Joghurtmasse auf eine Dessertplatte stürzen und mit den ganzen Früchten dekorieren. Zusammen mit der Fruchtsauce anrichten und servieren.

Tipp

Die Joghurtbombe mit einigen Blättern Minze garnieren.