Joghurtcreme mit Beeren

Die Joghurtcreme mit Beeren ist ein herrlich leichtes Dessert. Serviert im Glas und mit frischen Beeren dekoriert, ist dieser Nachtisch auch optisch ein echter Hingucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

250 g	Naturjoghurt (oder griechischer Joghurt)
30 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Schlagobers
100 g	Erdbeeren
100 g	Himbeeren
1 EL	Zucker
	Erdbeeren (und Himbeeren für die Deko)

Zubereitung

1. Um eine **Joghurtcreme mit Beeren** zuzubereiten, den Naturjoghurt gemeinsam mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und gründlich verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Dadurch wird die Joghurtcreme besonders luftig und cremig. Die fertige Joghurtcreme gleichmäßig auf die Dessertgläser verteilen.

2. Für die fruchtige Beerensauce Himbeeren und Erdbeeren gemeinsam mit dem Zucker in einen Mixer oder ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Die entstandene Fruchtsauce vorsichtig über der Joghurtcreme verteilen. Die gefüllten Dessertgläser anschließend für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. So kann die Creme gut durchkühlen und wird besonders erfrischend. Vor dem Servieren die Joghurtcreme mit Beeren mit frischen Himbeeren und Erdbeeren garnieren und gut gekühlt genießen.

Tipp

Für eine besonders schöne Optik kannst du das Dessert in kleinen Gläsern schichten und zusätzlich mit Minzeblättern oder etwas Zitronenabrieb dekorieren. Auch ein paar zerbröselte Butterkekse zwischen Creme und Fruchtsauce sorgen für einen köstlichen Crunch.