



Joghurtcrème mit Trauben und Erdbeeren

▼ Zutaten:

| | |
|----------------|---------------------------------|
| 200 Gramm | Vollmilchjoghurt |
| 200 Gramm | Schmand |
| 50 Gramm | Zucker |
| ½ unbehandelt. | Zitrone (Saft u. Schale) |
| 4 Blatt weiße | Gelatine |
| 2 Esslöffel | geschlagene Sahne |
| 150 Gramm | helle Trauben |
| 150 Gramm | frische Erdbeeren |
| 100 Gramm | Mandelstifte |
| 2 Esslöffel | Akazienhonig |

■ Zubereitung:

1. den Joghurt, Schmand, Zucker, Zitronensaft, verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
2. die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken
3. in einem Topf in kochendem Wasserbad auflösen
4. zuerst mit etwas Joghurt verrühren, dann schnell unter die Joghurtmasse geben
5. die geschlagene Sahne unterziehen
6. 4 kleine Förmchen oder Kaffeetassen kalt ausspülen
7. die Creme einfüllen und mind. 1 Std. kühl stellen
8. die Trauben, Erdbeeren waschen, putzen, halbieren, Erdbeeren evtl. vierteln, Früchte vermengen
9. die Mandelstifte bei geringer Hitze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten
10. die Förmchen auf Dessertteller stürzen, mit Trauben und Erdbeeren umlegen
11. die Früchte und Creme mit Honig beträufeln
12. das Dessert mit Mandelstiften garniert servieren