

Beeren - Limetten - Creme

Zutaten:

250 g Beeren (Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren)

1 Limette

250 g Naturjoghurt

200 g Schlagsahne

2 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

50 g Puffreis



Zubereitung:

- Limette auspressen.
- Puffreis klein zerbröseln.
- Große Beeren klein schneiden.
- Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit dem Joghurt und Limettensaft verrühren.
- Gut gerührte Creme etwa 15 Minuten kühl stellen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die kühle Joghurtcreme heben.
- Reisbrösel und Beeren ebenfalls unterheben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit einigen Früchten garniert servieren.