

Beeren - Creme

Zutaten:

200 g Schlagsahne
60 g Puderzucker
300 g Beeren (Erdbeeren oder Himbeeren oder Brombeeren oder)
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
150 g Naturjoghurt
150 g Creme fraîche
Schokostreusel

Zubereitung:

- Beeren putzen.
- Einige Beeren zum Garnieren zurücklegen.
- Die Beeren mit Zucker und Gelatinepulver pürieren.
- Creme fraîche und Joghurt verrühren.
- Beerenpüree unterrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Beerencreme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Beeren und Schokostreusel garnieren.