

Himbeer - Joghurt - Creme

Zutaten:

500 g Himbeeren (frisch oder TK)
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
100 g Zucker
2 Eigelb
250 g Joghurt
300 g Schlagsahne
4 EL Schokoröllchen



Zubereitung:

- Aufgetaute oder frische Himbeeren pürieren.
- "Garnierungshimbeeren" auf Seite legen.
- Himbeerpüree, Joghurt, Zucker, Eigelb und 15 g Gelatine gut verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Himbeercreme heben.
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Mit Himbeeren und Schokoröllchen garniert servieren.