

Kirsch - Puffreis - Creme

Zutaten:

100 g Puffreis mit Schokolade
1 Glas Sauerkirschen
250 g Naturjoghurt
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanille - Soßenpulver
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
75 g Zucker
5 El Zitronensaft
1 Zimtstange

Zubereitung:

- Kirschen gut abtropfen lassen.
- Dabei den Saft auffangen.
- Den Kirschsaff mit Wasser auf 500 ml auffüllen.
- Saft mit der Zimtstange und 1 EL Zitronensaft aufkochen.
- Soßenpulver, 10 g Gelatine und Zucker vermischen.
- Mischung mit 6 EL Wasser glatt rühren.
- Soßenmischung unter die Saftmischung rühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Die Zimtstange entfernen.
- Kirschen unter die Soße heben.
- Kompott auskühlen lassen.
- Halbe Puffreismenge zerbröseln.
- Joghurt mit Zitronensaft und dem Puffreis verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtmasse heben.
- Joghurtsahne in Dessertschälchen füllen.
- Kirschkompott darauf verteilen.
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Mit den restlichen Puffreisstücken garnieren.