

# Orangen - Creme auf Himbeeren

## Zutaten für 4 - 5 Personen:

300 g Himbeeren  
200 g Schlagsahne  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
300 g Naturjoghurt  
2 Orangen  
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

## Zubereitung:

- Orangen auspressen.
- Joghurt mit  $\frac{3}{4}$  Orangensaft verrühren.
- Gelatinepulver und 75 g Puderzucker vermischen.
- Mischung unter den Joghurt rühren.
- Etwas angelieren lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Restzucker, Restsaft und Vanillezucker vorsichtig mit den Himbeeren vermischen.
- Beeren auf Dessertschälchen verteilen.
- Joghurtcreme auf die Beeren geben.
- Mit Himbeerstückchen garniert servieren.