Süßes Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Stachelbeer - Creme

Zutaten für 5 Personen:

200 g Joghurt
200 g Sahne
2 kleine Gläser Stachelbeeren
3 EL Walnüsse (gehackt)
2 EL flüssiger Honig
Schokostreusel
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Stachelbeeren mit etwas Saft und Honig pürieren.
- Joghurt und halbe Menge Gelatinepulver unterrühren.
- Sahne mit Restgelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne und Nüsse unter die Joghurtcreme heben.
- Creme auf fünf Dessertschälchen verteilen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Vor dem Servieren mit Schokostreusel garnieren.