

Zitronen - Erdbeer - Creme

Zutaten:

750 g Erdbeeren
150 g Sahnejoghurt (Erdbeergeschmack)
30 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
100 g Puderzucker
2 mal das Gelbe vom Ei
200 ml Buttermilch
250 g Schlagsahne
Saft von 2 Zitronen



Zubereitung:

- Die geputzten Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
- Eine Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit 20 g Puderzucker verrühren.
- Den Zitronensaft mit dem Restzucker aufkochen und etwas abkühlen lassen.
- Eigelbe und Gelatine im Zitronensirup einrühren.
- Sirup weiter abkühlen lassen.
- Joghurt und Buttermilch unterrühren.
- Die Schlagsahne steif schlagen.
- Sahne mit der anderen Hälfte der Erdbeerstückchen unter die Creme heben.
- In Dessertschälchen füllen und kalt stellen.
- Vor dem Servieren das Erdbeerpüree über die Creme geben.
- Mit Erdbeerstückchen garnieren.