**Süßes Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)**

# Joghurtcreme mit Himbeeren

## Zutaten für 4 - 5 Personen:

300 g Himbeeren
400 g Naturjoghurt
300 g Schlagsahne
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

## Zubereitung:

- Zucker mit 25 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit Joghurt und Zitronensaft verrühren.
- Sahne mit der Restgelatine und dem Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Etwa 250 g Himbeeren ebenfalls vorsichtig unterheben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit den restlichen Himbeeren garniert servieren.