

Tassenjoghurt

Zutaten für 6 – 8 Personen:

300 g Naturjoghurt
250 g Schlagsahne
50 g Zucker
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 Päckchen Vanillezucker
125 ml Milch
Saft einer halben Zitrone
200 g Beeren



Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker und 25 g Gelatine vermischen.
- Mischung, Milch, Zitrone und Joghurt gut verrühren.
- 150 g Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtmasse heben.
- Kaffeetassen mit kaltem Wasser ausspülen.
- Joghurtcreme in die Tassen füllen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Etwa 150 g Beeren pürieren.
- Restsahne steif schlagen.
- Pürree als „Spiegel“ auf die feste Creme geben.
- Sahne auf den Spiegel spritzen.
- Restbeeren als Verzierung aufsetzen.

Schmeckt auch gut als "Halbgefrorenes".

Dazu die Tassen kurz ins Tiefkühlfach stellen.