



Joghurt-Dessert

Zutaten für 4 Personen:

3 Blatt weiße Gelatine
1 Limette
500 g Joghurt
80 – 100 g Zucker
300 g Himbeeren
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

Gelatine in 4 EL kaltem Wasser einweichen. Die Limette waschen, die Schale in Zesten abziehen und den Saft auspressen.

Den Joghurt mit etwas Zucker verrühren.

Die Zesten und den Saft dazugeben.

Die Gelatine tropfnass auflösen, unter den Joghurt rühren.

Alles mit Zucker abschmecken.

Die Masse in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Himbeeren putzen, waschen und mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren.

Anschließend durch ein Sieb streichen und mit etwas Zucker abschmecken.

Joghurt-Pudding auf Teller stürzen und mit Himbeermark und evtl. frischen Himbeeren sowie Zitronenmelisse garniert servieren.

Zucker evtl. durch Süßstoff ersetzen!

Bon appé tit!