

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Himbeer-Joghurt-Creme

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 300 ml Cremefine zum Schlagen, 1 kg Himbeer-Joghurt von Zott,
- 250 g frische Himbeeren, je 2 Pck. Sahnesteif & Vanillinzucker,
- Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Himbeeren putzen, einige für die Garnierung zur Seite legen. Restl. Himbeeren je nach Größen halbieren oder vierteln.



2. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen. Himbeerjoghurt in eine Schüssel geben, die steif geschlagene Cremefine unterrühren, Himbeeren unterheben. u. über Nacht kalt stellen.



3. Creme umrühren, in Dessertschalen geben u. mit Minze u. den frischen Himbeeren garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Super lecker! Schnell und Klasse!

