

Rezept

# Beeren-Joghurtdessert

Ein Rezept von Beeren-Joghurtdessert, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> gemischte Beeren (frisch oder aufgetaute TK-Ware)	<b>100 g</b> Kirschkonfitüre
1-2 Limetten (ersatzweise 1 unbehandelte Zitrone)	<b>4 Blatt</b> weiße Gelatine
<b>200 g</b> Sahne	<b>300 g</b> Birnen- oder Pfirsichjoghurt
	<b>2 EL</b> Puderzucker
	<b>1 EL</b> gehackte Pistazien nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Frische Beeren abbrausen, verlesen und trockentupfen. Aufgetaute Beeren abtropfen lassen. Ein Drittel der Beeren abnehmen und beiseite stellen. Die restlichen Beeren mit der Konfitüre mischen und auf vier Dessertschalen verteilen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Limette heiß waschen, trockenreiben, Schale fein abreiben. Limettenschale mit Joghurt und Puderzucker verrühren. Die Limette(n) auspressen, es soll 4 EL Saft ergeben.
3. Den Limettensaft erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, unter den Joghurt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Beeren verteilen, das Dessert 1 Std. kühl stellen. Zum Servieren mit den zurückbehaltenen Beeren und nach Belieben mit Pistazien garnieren.