

Rezept

Joghurt-Limetten-Creme

Ein Rezept von Joghurt-Limetten-Creme, am 24.02.2024

Zutaten

5 Blatt weiße Gelatine	600 g Joghurt
100 g Puderzucker	abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Limette
500 g Sahne	Saft von 1 Zitrone
400 g Erdbeeren	2 EL Zucker
1 EL Campari	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in einem Schüsselchen mit kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Inzwischen den Joghurt und den Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Die abgeriebene Limettenschale unterrühren. Die Sahne steif schlagen.
2. Limetten- und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, die Gelatine ausdrücken und dazugeben. Bei schwacher Hitze (Achtung: nicht kochen lassen!) unter Rühren auflösen. Dann sofort zügig unter den Joghurt mischen, nach und nach die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme ca. 3 Std. zugedeckt kalt stellen.
3. Für das Erdbeermark die Erdbeeren waschen, von Stielansätzen befreien und bis auf 4-6 schöne Exemplare je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Beeren mit dem Zucker und dem Campari pürieren. Die Joghurtcreme mit dem Erdbeermark auf Desserttellern anrichten und mit je 1 Erdbeere garniert servieren.