

Rezept

Joghurtschaum mit Erdbeeren

Ein Rezept von Joghurtschaum mit Erdbeeren, am 25.04.2024

Zutaten

3 Bio-Limetten	170 g Zucker
400 g Sahne	500 g Joghurt (3, 8 % Fett)
500 g Erdbeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Limetten heiß waschen und trocken reiben. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen und den Saft auspressen. Die Limettenzesten mit 1 TL Saft beträufeln und in 30 g Zucker wenden. Anschließend trocknen lassen.
2. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Joghurt mit 100 g Zucker und 5 EL Limettensaft in einer Schüssel verrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben und die Schaummasse mit Limettensaft abschmecken.
3. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen, über einen Topf hängen. Die Joghurtcreme hineingeben, das Küchentuch darüberschlagen und mit einem Teller beschweren. Über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
4. Am nächsten Tag Erdbeeren waschen und putzen. Die Beeren je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Mit den restlichen 40 g Zucker verrühren, 10 Min. ziehen lassen.
5. Die Erdbeeren auf Desserttellern anrichten. Mit einem angefeuchteten Esslöffel Nocken von dem Joghurtschaum abstechen und darauf anrichten. Mit der gezuckerten Limettenschale garnieren.