

Rezept

Joghurttörtchen mit Beersauce

Ein Rezept von Joghurttörtchen mit Beersauce, am 09.06.2026

Zutaten

6 Blatt weiße Gelatine	400 g Joghurt (oder Buttermilch)
75 g Puderzucker	1 EL frisch gepresster Limettensaft
400 g Sahne	50 g Zucker
300 g gemischte Beeren (frisch oder tief gekühlt)	6 runde Schokoladenkekse (ca. -8 cm Ø)
frische Beeren für die Deko	6 Minzeblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen oder Tassen (à 150 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker und Limettensaft glatt rühren. Die Gelatine leicht ausdrücken, mit 3 EL Joghurtcreme in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen. Die Gelatine dann unter die Joghurtcreme rühren. Die Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Inzwischen die Sahne steif schlagen und kalt stellen.
2. Für die Sauce den Zucker mit 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze unter Rühren in 5 Min. sirupartig einkochen lassen. Die Beeren waschen und putzen. Frische oder aufgetaute Beeren dazugeben und 3 Min. köcheln lassen. Die Beeren pürieren, leicht abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen. Die Sauce kalt stellen.
3. Die Förmchen oder Tassen kalt ausspülen. Die gelierende Joghurtmasse eszlöffelweise unter die Sahne rühren. Die Joghurtcreme in die Förmchen oder Tassen füllen und 3 Std. kalt stellen. Zum Servieren die Törtchen aus den Formen lösen und auf die Kekse stürzen. Mit etwas Beersauce, frischen Beeren und Minzeblättchen garnieren.