



Ambrosiacreme mit Rumfrüchten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Heiß geliebt, mit Rumfrüchten, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 500 g Vollmilch-Joghurt
- 150 g geschlagene Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlene, rote Gelatine, mit 2 El Wasser ausgequollen
- 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 1 Tütchen Vanillin - Zucker
- 3 EL Rum oder Rumtopf - Flüssigkeit
- 200 g Rumtopffrüchte

Zubereitungsart

Schritt1

Den Joghurt, Zucker, Vanillin - Zucker und Rum glatt verrühren.

Schritt2

Die rote Gelatine mit der gut ausgedrückten, weißen Gelatine und 2 El von der Joghurt Creme in einem kleinen Topf etwas erhitzen unter die Masse rühren.

Schritt3

Die geschlagene Sahne, in 2 Schritten, locker unter heben und in eine Dessertschüssel oder Portionsförmchen füllen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt für wenigstens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Mit Rumfrüchten und Hippen garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ambrosiacreme-mit-rumfruechten/>