



Joghurt - Himbeer - Crème

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell, leicht und auf kaltem Wege, naturbelassen her zu stellen.

Zutaten

- 175 g Bio - Naturyoghurt
- 1/4 l geschl. Sahne
- 2 cl Orangensaft
- 60 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine,
- 120 g frische der T.K.- Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist
- Etwas frische Melisse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Himbeercreme:

Schritt2

Die Himbeeren mit O - Saft und Zucker pürieren. Die eingeweichte, gut ausgedrückte und erhitzte Gelatine (Mikrowelle) dazugeben, unterrühren und den Yoghurt und Himbeergeist dazu geben. Kurz vor dem "Steifwerden", die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, in Förmchen oder Schüsseln füllen, 3 - 4 Stunden kalt stellen..

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Die Förmchen stürzen, vorher kurz in heißes Wasser halten.

Schritt5

Oder einen schöne, glatte Nocken mit einem heißen Esslöffel ausstechen.

Schritt6

Auf Himbeermark setzen und mit ganzen, frischen Früchten und Melisseblättchen anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** bio, leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-himbeer-creme/>