

Joghurt-Himbeer-Creme

Für 2 Personen

100 g Himbeeren, frische	150 g Himbeermark	150 g Joghurt, natur
1 Zitrone, unbehandelt	3 Blatt Gelatine, weiß	125 ml Sahne
50 g Puderzucker	4 Minzblätter	

Den Joghurt mit dem Himbeermark und dem Puderzucker verrühren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft zu dem Joghurt geben. Die Gelatine in Wasser auflösen und mit unter die Crème rühren. Die Sahne schlagen und unter die Crème heben. Das Ganze in Gläser füllen und reichlich Himbeeren oben auf geben. Mit den Minzblättern garnieren. Vor dem Servieren kalt stellen.

Angela Hottner am 25. März 2010