

Joghurtbombe

einfache Zubereitung, super lecker und sieht einfach toll aus.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Natur-Joghurt 3,5 % Fett
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400 ml Schlagsahne



Zubereitung:

Joghurt, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel (dient als Ablauf) stellen. Die Masse in das Sieb füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und die Geschirrtuch-Enden über die Folie schlagen.

Die Schüssel für 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Masse vor dem Verzehr aus dem Sieb auf eine Platte stürzen und mit Früchten umlegen, evtl. mit Schokosoße verzieren oder mit braunem Zucker bestreuen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Tipp: Sehr gut schmeckt ein frischer Obstsalat, frische gezuckerte Erdbeeren oder Rote Grütze sowie alle TK-Früchte.

+++ Achtung +++ Achtung ++ bei diesem Dessert besteht Suchtgefahr