Jogurtcreme

ZUTATEN

¼ l Jogurt

200 g Schlagobers

80 g Staubzucker

3 Blatt Gelatine

Abgeriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.

Jogurt, Staubzucker und Zitronenschale verrühren.

Erwärmte und aufgelöste Gelatine und geschlagenes Obers vorsichtig unter die Jogurtmasse heben.

In Formen füllen und kaltstellen. Mit Fruchtmark und gemischten Früchten garnieren.

© 5-Jogurtcreme.docx