

Erdbeer-Dessert

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren
350 g Naturjoghurt
200 g Schmand
50 g Rohrohrzucker / Zucker
6 Blatt Bio-Gelatine (durchsichtig)

Arbeitsschritte:

- 1.**
Wasche und bereite die Erdbeeren vor.
Püriere sie.
Verrühre das Püree mit Joghurt, Schmand und Zucker.
- 2.**
Weiche die Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser 10 Min. ein.
Nimm sie heraus und gib sie in einen nicht zu kleinen Topf (Erdbeermasse muss später hineinpassen).
- 3.**
Erhitze die Gelatine mit 2 EL Wasser.
Rühre dabei um.
Nimm den Topf sofort vom Herd, wenn sich alle Gelatine gelöst hat.
- 4.**
Gib nun esslöffelweise die Erdbeermasse zur Gelatine,
rühre dabei kräftig mit dem Schneebesen um.
- 5.**
Wenn die gesamte Erdbeermasse untergerührt ist, fülle alles in eine Schüssel oder Gläser um.
Lass das Dessert im Kühlen für einige Stunden fester werden.

