

Fruchtiges Joghurtdessert

(für 4 Personen)
gut vorzubereiten



ZUBEREITUNG

Den Joghurt mit dem Mascarpone und dem Zucker verrühren.

Die Limetten waschen, trockentupfen und ca. einen halben Teelöffel Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Den Abrieb und den Saft zur Creme geben. Die Sahne mit 2 EL Zucker steif schlagen und unterheben. Mit Zucker abschmecken.

Die Früchte waschen und abtropfen lassen. Die Erdbeeren entkelchen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Plattfirsiche entkernen, in Würfel schneiden und mit den Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren mischen.

Ein Drittel der Früchte mit dem Gelierzucker 4 Minuten pürieren.

Das Püree dann mit den übrigen Früchten vermengen.

Das Fruchtkompott zusammen mit der Joghurtcreme servieren.

Das Rezept haben wir in der Hausgemacht gefunden.

ZUTATEN

400g Joghurt, 10% Fett

100g Mascarpone

3 EL Zucker

1 unbehandelte Limette

80 ml Sahne

130g Erdbeeren

130g Himbeeren

130g Blaubeeren

2 Plattfirsiche

80g Gelierzucker, ohne Kochen

Hof Pröbsting