

GEEISTES JOGURT MIT APRIKOSENSALAT

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Tiefkühlen: ca. 5 Stunden

Für 4 Personen

360 g festes Jogurt, z.B. griechisches Jogurt

90 g Puderzucker

½ Päckchen Vanillezucker

2 frische Eiweiss, steif geschlagen

Salat:

500 g reife Aprikosen, in Schnitze geschnitten

4 EL Johannisbeeren

½ Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft

1 EL Puderzucker



ZUBEREITUNG

- 1 Jogurt, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Eischnee sorgfältig darunter-ziehen.
 - 2 Jogurt-Masse in ein tiefkühlgeeignetes Gefäss füllen, 4?5 Stunden -einfrieren. Stündlich durchrühren.
 - 3 Für den Salat alle Zutaten mischen.
 - 4 Jogurt und Aprikosensalat separat in -Bechern oder Schüsselchen anrichten.
- Statt Eiweiss 1 dl steif geschlagenen Halbrahm unter das Jogurt ziehen.
Das geeiste Jogurt kann auch mit der Glacemaschine zubereitet werden.

