

Joghurtschaum mit Johannisbeergelee



Zubereitungszeit

30 Minuten + kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 450 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 28 g

Kohlenhydrate: 43 g

Zutaten für 4 Portionen

4 Blatt Gelatine

2 Eier

60 g Puderzucker

250 g Bio-Joghurt nature

100 g Sauer-Halbrahm

2 dl Rahm

1 Zitrone

120 g Johannisbeergelee

50 g tiefgekühlte Johannis- oder Waldbeeren

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiss kühl stellen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen. Joghurt und Sauerrahm dazurühren. Gelatine tropfnass in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Wenig Joghurtmasse dazugeben und mit der Gelatine mischen. Zur restlichen Joghurtmasse geben und gut verrühren. Kühl stellen, bis die Creme fest zu werden beginnt. Eiweiss und Rahm getrennt steif schlagen. Beides unter die Joghurtcreme heben.
2. Zitrone auspressen. Johannisbeergelee mit dem Zitronensaft glatt rühren. Wenn er nicht ganz glatt wird, wenig heisses Wasser dazugeben. In hohe Gläser füllen. Joghurtschaum daraufgeben und bis zum Servieren kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren die Beeren erwärmen, auf dem Schaum anrichten.