

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Joghurtfruchtcreme

Köchin: Petra Frey

Zutaten

(4 Personen)

Für die Joghurtcreme

- 2 Eidotter
- 50 g Kristallzucker
- 250 g Joghurt
- $\frac{1}{4}$ l Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 3 EL Fruchtsaft nach Wahl (z.B. Multivitaminsaft oder Orangensaft)
- 4 Weingläser

Für die Garnitur

- $\frac{1}{4}$ Ananas
- 4 Cocktailkirschen
- 1 Banane
- 4 Holzspieße

Zubereitung

1. Zuerst den Kristallzucker und die Eidotter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann das Joghurt begeben und durchrühren.
2. Nun in einer zweiten Schüssel die Sahne mit einem Handrührgerät halbsteif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und währenddessen den Fruchtsaft in einem Topf erwärmen. Dann die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den Topf vom Herd nehmen.
3. Den Fruchtsaft nun mit einem Schneebesen in die Joghurtmasse einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Joghurtfruchtcreme in Weingläser füllen und etwa eine halbe Stunde kaltstellen.
4. Für die Garnitur die Banane in Scheiben und die Ananas in Würfel schneiden. Dann je zwei Stücke von der Banane und 2 Stücke von der Ananas sowie eine Cocktailkirsche auf einen Holzspieß stecken.
5. Die Gläser mit der Joghurtfruchtcreme aus dem Kühlschrank nehmen, je einen Holzspieß darauflegen und servieren.