Joghurt-Sahne Dessert ??

Also dieses Joghurt-Sahne Dessert befindet sich glaube ich schon seit meiner Kindheit in unserer Rezeptesammlung innerhalb unserer Familie ? und ich weiß gar nicht woher oder von wem meine Mutter dieses Rezept eigentlich ursprünglich bekommen hat ?. Aber dieses Joghurt-Sahne Dessert passt auf jeden Fall immer als Kleinigkeit nach einem guten Essen, oder natürlich auch zwischendurch ?

Es ist trotz der Sahne eine sehr erfrischende und leichte Nachspeise. Dieser wunderbare Joghurt Geschmack wird durch die Verwendung von frischem Zitronensaft noch verstärkt. Der Geschmack der Himbeeren in Verbindung mit der Joghurt Sahne ist dann einfach nur unbeschreiblich lecker?

Außerdem ist dieses Dessert wirklich sehr schnell zubereitet und am besten sogar noch am Abend davor, denn die Gelatine darf ruhig noch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest fest werden. Es ist auf jeden Fall eine leichtere Alternative zur Panna Cotta ?

Bei uns gab es dieses himmlische Dessert immer gerne nach einem schwererem Essen oder Abends als süße Kleinigkeit zum Buffet. Also ihr seht, es passt irgendwie immer ?

Genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – für ca. 10 kleine Portionen oder 4-6 Personen

1 großer Becher Joghurt 500-600 gr

2 Becher Schlagsahne

150 g Zucker

1 Vanillezucker

Saft einer Zitrone

1/4 L Milch

6 Blatt Gelatine

300 g Himbeeren

Zubereitung

– frische oder gefrorene Himbeeren in einer großen Schüssel oder mehreren kleinen Schälchen verteilen

– mit ein wenig Zucker bestreuen

– Gelatine in kaltem Wasser einweichen

– die Schlagsahne steif schlagen und beiseite stellen

– die Zitrone ausspressen und mit dem Joghurt verrühren

– den Zucker dazugeben und gut durchmischen

– die aufgeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, vom Herd nehmen und mit ein wenig Milch verrühren.

– anschließend die Milch Gelatine Mischung zur restlichen Milch rühren

– nun die ganze Milch Gelatine Mischung zum Joghurt geben

– die geschlagene Sahne unterheben und auf den Himbeeren verteilen

– im Kühlschrank mindestens 2 Stunden stehen lassen

– nach bedarf noch mit Himbeeren und frischer Minze dekorieren

Und nun genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤