Joghurt-Waldbeeren-Schnitten



Zutaten

- 6 Blatt Gelatine
- 650 g Natur Joghurt
- 300 g Frischkäse
- 1 Bio Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 3-4 EL Agavensirup

Außerdem

- 125 g Heidelbeeren
- 125 g Brombeeren
- 125 g Himbeeren

Zubereitung

- Auflaufform mit Frischhaltefolie auskleiden.
- Gelatine für ca. 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.
- Joghurt, Frischkäse, Zitronensaft, das Mark der Vanilleschote und den Agavensirup mit einem Schneebesen zu einer glatten cremigen Masse rühren.
- Gelatine ausdrücken und in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- Gelatine vom Herd nehmen und mit 2-3 EL Joghurtcreme unterrühren.
- Die Gelatine-Mischung nun in die übrige Joghurtcreme rühren-so gibt es keine Klümpchen.
- Joghurtcreme in die Form füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Joghurtcreme vorsichtig aus der Form lösen und stürzen.
- Folie entfernen und mit den Früchten dekorieren.
- Zum Schluss in 12 Schnitten schneiden.

Portionsgröße: 1 Auflaufform 31 x 21 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach