REZEPT FÜR ZITRONEN-JOGHURT MIT KARAMELLISIERTER ANANAS

ZITRONEN-JOGHURT MIT KARAMELLISIERTER ANANAS

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen | 30 Min. | + Kühl- und Gelierzeit

Zutaten

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 Bio-Zitronen
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 80 g SweetFamily Weißer Rohrzucker
- 15 Blätter Zitronenmelisse
- 250 g Schlagsahne
- 125 g frische Himbeeren
- 250 g frische Ananas
- 4 TL SweetFamily Rohrzucker

4142

ZUBEREITUNG

393	6	38	22
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben. Beide Früchte auspressen, 100 ml Saft abmessen. Mit Joghurt, Zitronenschale und weißem Rohrzucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Erst 3 EL Joghurt unterrühren, dann diese Masse zügig unter den restlichen Joghurt rühren. 5 Blättchen Zitronenmelisse klein schneiden und unterrühren. Etwa 10 Minuten kühl stellen.

2. Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtcreme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme in Förmchen oder Tassen (150 ml Inhalt) füllen. 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Vor dem Servieren Himbeeren verlesen. Ananas schälen, längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Ananas in feine Scheiben schneiden und fächerartig auf 4 Teller verteilen. Mit braunem Rohrzucker bestreuen und mit einem Crème-Brulée-Brenner (Gasbrenner) abflämmen, bis der Zucker karamellisiert.

4. Förmchen kurz in heißes Wasser stellen, Creme auf die Teller stürzen. Mit Himbeeren und der übrigen Zitronenmelisse garniert servieren.