

## REZEPT FÜR JOGHURT-PANNACOTTA MIT ERDBEEREN | SWEETFAMILY



### JOGHURT-PANNACOTTA MIT ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Portionen | 20 Min. | + Gelierzeit

#### ZUTATEN

<b>350 g</b>	Erdbeeren
<b>4 Blatt</b>	weiße Gelatine
<b>160 g</b>	SweetFamily Unser Feinster
<b>Saft und abgeriebene Schale von</b>	1 Bio-Zitrone
<b>500 g</b>	fettarmer Joghurt (1,5 %)
<b>nach Belieben</b>	Zitronenmelisse zum Garnieren

#### ZUBEREITUNG

**130**

Kcal

**3**

Gramm

**25**

Gramm

**1**

Gramm

pro Portion ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

- [Erdbeeren](#) waschen, putzen, 1/3 fein würfeln und auf 8 kleine Gläser (à ca. 90 ml Inhalt) verteilen.
- Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 120 g Zucker, Zitronensaft und -schale sowie Joghurt verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Joghurtcreme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Joghurtmasse ziehen. Auf die Erdbeeren in den Gläsern verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.
- Übrige Erdbeeren mit restlichem Zucker pürieren. Vor dem Servieren auf die Joghurt-Pannacotta geben und mit Zitronenmelisse garniert gekühlt servieren.