

Kirsch-Joghurt-Creme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Blatt weiße Gelatine, 1 Glas Sauerkirschen, 10 Löfferbiskuits, 450 gr Joghurt, 4 Esslöffel Puderzucker, 1 Becher Sahne.

Die Zubereitung:

Die Gelatine nach Anleitung in kaltem Wasser einweichen.

Die Sauerkirschen abtropfen, dabei den Saft auffangen.

Die Löfferbiskuits in Stücke brechen, in 4 Gläser füllen; 125 ml des Kirschsafts und 3/4 der Kirschen auf die Gläser verteilen.

Joghurt und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren; die Gelatine auflösen und unter die Joghurtmasse rühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Creme für ca. 5 Minuten ins Gefrierfach stellen und etwas anfrieren lassen. Dann die Creme aufschlagen und in die Gläser verteilen. Mit den restlichen Kirschen garnieren.