

Rezept für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 27. Mai 2015

- Dessert

Joghurtvanillesahne mit Himbeeren

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 9 Personen</u>
300 g Vanille-Joghurt	700 g Vanille-Joghurt
300 g Schlagsahne	700 g Schlagsahne
400 g gefrorene Himbeeren	800 g gefrorene Himbeeren
ca 40 – 50 g brauner Zucker	ca. 80 – 100 g brauner Zucker

Zubereitung:

Himbeeren in ein relativ flaches Gefäß geben.
Schlagsahne steif schlagen.
Joghurt vorsichtig darunter heben.
Die Mischung über die Himbeeren verstreichen.
Den braunen Zucker darauf streuen.

Hinweis: Die Nachspeise muss mindestens 4 Stunden vor dem Servieren zubereitet werden, da die Himbeeren ja tiefgekühlt hinein kommen. Sie sollte nach der Zubereitung weiter kühl gehalten werden.