

# 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 300 g Schlagsahne 400 g gefrorene Himbeeren ca 40 – 50 g brauner Zucker	700 g Vanille-Joghurt 700 g Schlagsahne 800 g gefrorene Himbeeren 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.