REZEPT FÜR JOGHURT-PANNACOTTA MIT ERDBEEREN

JOGHURT-PANNACOTTA MIT ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

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

4150

ZUBEREITUNG

130	3	25	1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1/3 fein würfeln und auf 8 kleine Gläser (à ca. 90 ml Inhalt) verteilen.

2. 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.

3. Übrige Erdbeeren mit restlichem Zucker pürieren. Vor dem Servieren auf die Joghurt-Pannacotta geben und mit Zitronenmelisse garniert gekühlt servieren.