

Joghurtcreme mit Weintrauben

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark heraus schaben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Crème fraîche, 30 g Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft glattrühren. Gelatine gut ausdrücken, in einem kleinen Topf flüssig werden lassen, den Topf von der Kochstelle ziehen und 2 EL Joghurtmasse unterrühren. Anschließend die Gelatinemischung in die Joghurtmasse rühren.

Schlagobers und Eiweiß getrennt steif schlagen. Zuerst das Obers, dann den Eischnee nach und nach unter die Joghurtmasse rühren. Diese Creme auf 2 Gläser verteilen und kalt stellen. Weintrauben waschen, trocknen und anschließend mit den zerbröselten Amarettinis auf der Joghurtcreme verteilen.



Zutaten

1/2 Vanilleschote

2 Blätter Gelatine

1 Becher Danone Activia
Joghurt Natur

60 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

75 ml Schlagobers

1 Eiweiß

250 g Weintrauben

50 g Amarettini Kekse