

JOGHURTBOMBE

mit frischen Früchten und Minze



Zutaten für 4 Personen:

400 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
200 g Skyr
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
250 ml Sahne

250 g Beeren, tiefgefroren oder
frisch
(ich habe ein Pflaumenmus als
Grundlage um die
Joghurtbombe verteilt, und
dieses dann mit frischen
Erdbeeren, Blaubeere und
Himbeeren dekoriert)
Minzblätter, frisch

Joghurt, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

Ein kleines Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und dies auf eine größere Schüssel legen. Die Masse in das Sieb gießen und über Nacht im Kühlschrank abtropfen und durchkühlen lassen.

Die Joghurtmasse verliert dadurch viel Flüssigkeit und wird schön fluffig und cremig.

Die Joghurtbombe vor dem Servieren auf eine Platte stürzen und mit den Beeren und der Minze dekorieren.