

Joghurtcreme mit Zitronenmelisse

198

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 7/2000, S. 248

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g Vollmilch-Joghurt,
60gZucker,
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker,
6Blatt weiße Gelatine,
1 Limette,
200gSchlagsahne,
1 Topf Zitronenmelisse

Rezept: Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Limette abspülen und trocken reiben. Die Schale abreiben und beiseite stellen. Die Limette auspressen und den Saft unter den Joghurt rühren. Gelatine ausdrücken, im heißen Wasserbad und ebenfalls unter den Joghurt rühren. Die Creme im Kühlschrank halb fest werden lassen, das dauert etwa 10 bis 15 Minuten. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Zitronenmelisseblättchen (einige zum Garnieren beiseite stellen), abgeriebene Limettenschale und etwa sechs Esslöffel Joghurtcreme verrühren. Die helle Joghurtcreme in eine große Schale oder gleich in Portionsschälchen füllen. Die grüne Zitronenmelissecreme spiralenartig darauf geben und mit einem Esslöffel einmal durchziehen, so dass Schlieren entstehen. Die Joghurtcreme im Kühlschrank ganz fest werden lassen. Zum Servieren mit den Zitronenmelisseblättchen garnieren (pro Portion ca. 310 Kalorien, E 8 g, F 20 g, KH 24 g).