



Menge 2 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

MANDARINEN-JOGHURT-CREME

Köstliches Joghurtdessert mit gerösteten Mandelblättchen.



Zubereitung

- 1.** Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Mandarinen schälen, weiße Haut entfernen, Fruchtfleisch pürieren und durch ein Sieb streichen.
- 2.** Zitrone und Grapefruit auspressen. Mandarinenpüree zusammen mit dem Zitronen- und Grapefruitsaft erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Fruchtsoße auflösen. Die Masse abkühlen lassen, dann Joghurt und Puderzucker unterrühren.
- 3.** Sahne mit Zimtzucker steif schlagen und unter die gelierende Fruchtmasse rühren. Creme etwa 2 Stunden kaltstellen.
- 4.** Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und erkalten lassen.
- 5.** Zum Servieren Creme in Nocken auf Dessertteller verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Zutaten

5 Blatt	weiße Gelatine
3	Mandarinen
1/2	Zitrone
1/2	Grapefruit
150 g	Joghurt
50 g	Diamant Puderzucker
100 g	Sahne
1 TL	Diamant Zimtzucker
4 TL	gehobelte Mandeln

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.