



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

PFIRSICH-JOGHURT CREME

Fruchtig-sahnige Joghurt-Creme mit frischen Pfirsichen und Limette.



Zubereitung

1. Pfirsiche kurz in heißes Wasser tauchen, abziehen, halbieren und Steine entfernen.
2. Früchte pürieren, dann Joghurt und Puderzucker unterrühren.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange und Limette auspressen, Saft erhitzen (nicht kochen), Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen.
4. Die noch warme Flüssigkeit langsam unter die Joghurt-Pfirsich-Mischung rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Creme in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank 2–3 Stunden fest werden lassen.

Zutaten

2	Pfirsiche
175 g	Joghurt
50 g	Diamant Puderzucker
4 Blatt	weiße Gelatine
1/2	Orange
1/2	Limette
125 g	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.