

Hier und heute



Fruchtiges Himbeer-Joghurtdessert

Es bleibt sommerlich bei Marcel Seeger: Das sahnige Dessert des Konditormeisters wird durch einen Mix aus Frucht und Schokolade ein echter Gaumenschmaus.

Rezept

Himbeer-Joghurtdessert

von Marcel Seeger für ca. 6 Dessert-Gläser

Zutaten Himbeer-Joghurtcreme

- 1 Schokoladenbiskuitboden (siehe Rezept für Himbeer-Joghurt-Torte)
- 200g Joghurt
- 150g Sahne, aufgeschlagen
- 50g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 35ml Orangensaft, frisch gepresst
- 1 Blatt Gelatine, aufgelöst
- 250g frische Himbeeren

Zubereitung

Aus dem Schokoladenbiskuitboden mit einem runden Ausstecher oder Glas 12 kleine Böden ausstechen, die in die Dessertgläser passen. In jedes Dessertglas einen kleinen Boden einlegen.

Tipp: Alternativ kann man auch einen gekauften hellen Biskuitboden verwenden.

Auf jeden Boden 5 frische, geputzte, gewaschene und abgetrocknete Himbeeren stellen. Joghurt, Puderzucker, Orangensaft und Vanillemark verrühren. Die Schlagsahne vorsichtig unterheben und die aufgelöste Gelatine unterrühren.

Tipp: Ein zusätzlicher Spritzer Zitronensaft unterstützt noch einmal die Fruchtigkeit des Desserts.

Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle oder einem Löffel die fertige Himbeer-Joghurtcreme bis zur Hälfte in die Dessertgläser füllen. Dann den zweiten Biskuitboden einlegen und die Gläser bis zum oberen Rand mit der Creme füllen.

Die Dessertgläser mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Oberfläche des Desserts mit Himbeeren belegen.

Zutaten Schokoladendekor

- 100g weiße Kuvertüre (alternativ weiße Schokolade)

Die Kuvertüre auflösen und anschließend mit einer Gabel dünne Linien auf ein Stück Backpapier auftragen, so dass eine Gitterstruktur entsteht. Das Backpapier in den Kühlschrank legen, bis die Schokolade fest ist.

Anschließend das Backpapier entfernen, das Schokoladengitter in Stücke brechen und die Desserts damit ausgarnieren.