

# Geschichteter Beerenfruchtbecher

Ein fruchtiges Dessert mit Joghurtcreme

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Joghurtcreme:

1 Orange  
200 g kalte Schlagsahne  
80 g Zucker  
500 g Joghurt  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

### Außerdem:

150 g samtiger Johannisbeer-  
Fruchtaufstrich  
1 EL schwarzer Johannisbeerlikör  
(Cassis)  
25 g Dr. Oetker gehackte  
Pistazien

### Zum Verzieren:

rote Johannisbeerrispen  
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

## 1 Joghurtcreme:

Orange auspressen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Joghurt mit dem Orangensaft verrühren. Gelatine fix nach Packungsanleitung unter die Joghurtmasse rühren. Sahne unterheben.

## 2 Johannisbeeraufstrich mit Cassis glatt rühren. Joghurtcreme mit Pistazien und Fruchtfüllung in 6 Dessertgläser einschichten und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Verzieren:

Die Desserts mit einer Johannisbeerrispe und Dekorherzen verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante ersetzen Sie den Cassis durch Fruchtsaft.