

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.