

# Himbeer-Joghurt-Dessert

Ein tolles Dessert, womit man seine Gäste verzaubern kann. Extrem fluffig und köstlich im Geschmack.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Joghurt-Dessert:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
6 EL kaltes Wasser  
500 g Joghurt  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 ml Orangensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale

### Himbeer-Creme:

300 g tiefgekühlte Himbeeren  
300 g Joghurt  
100 g Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Himbeeren auftauen lassen. Götterspeise mit dem Wasser verrühren und quellen lassen.

## 2 Joghurt-Dessert zubereiten:

Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker, Orangensaft und Finesse in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Schneebesen verrühren. Götterspeise unter Rühren erwärmen (nicht kochen lassen!), bis sie vollständig gelöst ist. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der Götterspeise verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Die Creme auf 12 kleine Dessertgläser verteilen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Himbeer-Creme:

Himbeeren, Joghurt und Puderzucker pürieren und auf die feste Joghurtmasse verteilen. Himbeer-Joghurt-Dessert nach Belieben mit Himbeeren und Minze dekorativ servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie für die Himbeer-Creme die Himbeeren gefroren pürieren, entsteht ein köstliches Sorbet.



---

## Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)