

Joghurt-Creme

Diese köstliche Joghurt-Creme lässt sich schnell zubereiten und schmeckt herrlich cremig und fruchtig.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Joghurt-Creme:

200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
250 g Joghurt

Außerdem:

250 g Dr. Oetker Löffelglück Rote
Grütze
etwa 200 g gemischtes Beerenobst
oder anderes Obst
Dr. Oetker Schokodekor Herzen
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie mache ich eine Joghurt-Creme?:

① Joghurt-Creme:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann **etwa 3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Joghurt unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und in Dessertgläsern spritzen. Rote Grütze auf der Joghurt-Creme verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

② Servieren:

Obst waschen, putzen und evtl. klein schneiden. Das Dessert mit dem Obst, den Schokoherzen und den gehackten Pistazien verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Auch die Sorte Paradiescreme Zitrone schmeckt super in der Joghurt-Creme.