

# Joghurt-Dessert

Ein leckeres und erfrischendes Dessert im Glas. Schnell und einfach zubereitet.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Joghurt-Creme:

100 ml Kokosnussdrink (ungesüßt)  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack  
300 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
1 EL Limettensaft

### Exotischer Obstsalat:

350 - 400 g gemischtes Obst z. B.  
Mango, Ananas, Kaki, Kiwi gelb und grün, Physalis  
etwa 1 EL Limettensaft  
1 TL Ahornsirup

### Zum Verzieren:

Kokoschips  
abgeriebene Limettenschale  
Minze

Wie bereite ich eine einfache Joghurt-Creme mit exotischem Obstsalat zu?:

## 1 Joghurt-Creme zubereiten:

Kokosnussdrink in einen Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Joghurt und Limttensaft kurz unterrühren. Die Creme auf Gläser verteilen und kalt stellen.

## 2 Obstsalat zubereiten:

Obst putzen, schälen, evtl. waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft und Ahornsirup abschmecken und auf die Joghurt-Creme verteilen.

## 3 Verzieren:

Die Joghurt-Creme mit exotischem Obstsalat mit Kokoschips und gehackter Limettenschale bestreuen und mit etwas Minze dekorieren.