

Joghurtbombe

Diese Joghurtbombe kommt bei allen gut an. Mit Joghurt und Sahne schmeckt sie herrlich cremig und frisch. Frische Beeren runden den Genuss ab.

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Joghurtbombe:

100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
400 g kalte Schlagsahne
500 g Joghurt (3,5% Fett)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Rote Grütze:

500 g Dr. Oetker Löffelglück Rote Grütze

Wie mache ich eine Joghurtbombe?:

① Am Vortag: Joghurtbombe zubereiten:

Zucker, Vanille-Zucker und Sahnesteif mischen. Sahne mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dabei nach und nach die Zucker-Sahnesteif-Mischung einrieseln lassen. Joghurt in eine Rührschüssel geben und mit Finesse Zitronenschale verrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Joghurt rühren.

② Sieb auslegen:

Ein sauberes Geschirrtuch leicht mit Wasser anfeuchten, gut ausdrücken und in einem Sieb (Ø etwa 20 cm) ausbreiten. Das Sieb dann in eine größere Schüssel stellen, so dass die Joghurtmasse abtropfen kann. Joghurtmasse in das ausgelegte Sieb geben, abdecken und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

③ Joghurtbombe stürzen:

Joghurtbombe auf einen großen Teller oder Kuchenplatte stürzen. Geschirrtuch vorsichtig entfernen. Mit Küchenpapier evtl. Wasserrückstände aufsaugen. Joghurtbombe mit Rote Grütze oder nach Belieben mit frischen Beeren anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich die Joghurtbombe mit Minze dekorieren.
- Je nach Fettgehalt des Joghurt variiert die Cremigkeit der Joghurtbombe.

