Joghurtbombe im Fruchtbeet

Sommerliches Dessert - super vorzubereiten

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 450 g Skyr-Joghurt, natur
- 100 g Puderzucker
- Saft ½ Zitrone
- 1 TL Vanille Extrakt (alternativ 1 P. Vanillezucker)
- 400 g Sahne
- Ca. 300-350 g Früchte nach Wahl, Saison und Größe der Servierplatte

Fruchtsoße

- 200 g gemischte Früchte

1 EL Puderzucker
Einige Schokoladenkekse (optional)
Einige Blätter frische Minze

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag Joghurt mit Puderzucker, Zitronensaft und Vanille verrühren.
2. Sahne steifschlagen und unter die Joghurtmasse heben.
3. Ein Sieb auf eine etwas größere Rührschüssel setzen. Das Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken, die Joghurtmasse einfüllen und glattstreichen. So über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Am nächstem Tag die Joghurt-Halbkugel mit dem Sieb auf eine Platte oder einen Teller stürzen und das Tuch vorsichtig ablösen.
5. Früchte waschen, trocknen und verlesen (ggf. Schälen und in Stücke schneiden) und um den Joghurt dekorieren.
6. Wer mag, kann noch einige Früchte mit etwas Puderzucker zusammen pürieren und die Fruchtsoße separat dazu servieren.