

Cremige Joghurtbombe - das luftige Party-Dessert

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

500 g Naturjoghurt
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
400 ml Schlagsahne
100 g frische Blaubeeren
400 g gefrorene Himbeeren
3 Esslöffel Puderzucker
100 g Knuspermüsli

Besonderes Zubehör
großes Nudelsieb

It's Party-Time: Wenn die luftige Joghurtbombe auf den Tisch kommt, darf gefeiert werden. Denn nach dem cremigen XXL-Party-Dessert schmecken sich alle feierwütigen Gäste die Finger. Aber Achtung: lange bleibt die auf dem Buffet-Tisch nicht unberührt.

- 1 -

Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren.

- 2 -

Sahne steif schlagen und vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Joghurt heben.

- 3 -

Nudelsieb mit einem Geschirrtuch auslegen und auf einen großen Teller stellen. Joghurtmasse in das ausgelegte Sieb gießen und mit Klarsichtfolie abdecken. Dafür die Folie direkt auf der Joghurtoberfläche auflegen. Für mindestens 12 Stunden kaltstellen.

- 4 -

Folie abziehen und die Masse auf einen Teller stürzen. Handtuch vorsichtig abnehmen.

- 5 -

Himbeeren in der Mikrowelle auftauen und mit einem Mixer pürieren. Fruchtpüree durch ein Sieb passieren. Puderzucker sieben und unterrühren.

- 6 -

Fruchtsauce über die Joghurtbombe gießen und mit Blaubeeren und Knuspermüsli garnieren.