

Die ist ja mega! Riesen-Joghurette mit Himbeeren

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Riesen-Joghurette

70 g Butterkekse
400 g Vollmilch-Kvertüre
200 g Zartbitter-Kuvertüre
400 g Himbeeren
800 g griechischer Joghurt
170 g Zucker
400 ml Schlagsahne
25 g Kokosfett
1 Päckchen Vanillezucker
15 Blatt Gelatine

Besonderes Zubehör

Kastenform (30 cm Länge)

Du liebst Joghurette und bist der festen Überzeugung, dass es nichts Besseres gibt? Doch, das gibt es! Und zwar diese Riesen-Joghurette - mit frischem Joghurt, fruchtigen Himbeeren und knackiger Schokolade. Schmeckt einfach wunderbar leicht und - nun ja - mega! Für alle, die nicht genug von dem fruchtig-frischen Schokoriegel bekommen!

- 1 -

Für den Boden Butterkekse zerkleinern. 100 g Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre schmelzen und mit den Butterkekse mischen.

- 2 -

Ein Rechteck in der Größe der Kastenform auf Backpapier zeichnen. Schokoladen-Keksmasse daraufstreichen und ca. 3 Stunden fest werden lassen.

- 3 -

Für die Füllung Himbeeren waschen und Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren.

- 4 -

Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und 6 EL der Zucker-Joghurtmischung dazugeben. Miteinander verrühren und unter die restliche Joghurtmasse rühren, ca. 15 Minuten anziehen lassen.

- 5 -

Sahne steif schlagen und langsam zu der Joghurtmischung geben. Himbeeren unter die Masse rühren.

- 6 -

Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Joghurt-Sahnemischung in die Form füllen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

- 7 -

Keksboden vom Backpapier abziehen und vorsichtig auf die Masse geben. Leicht andrücken und 2 Stunden

Die ist ja mega! Riesen-Joghurette mit Himbeeren

gefrieren lassen.

- 8 -

Für die Schokoladenschicht Kokosfett mit restlicher Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre schmelzen, auskühlen lassen.

- 9 -

Ein paar Esslöffel der Kuvertüre in einen Spritzbeutel geben. Restliche Kuvertüre über die Joghurtcreme laufen lassen, bis sie komplett bedeckt ist. Mit dem Spritzbeutel Streifen über die Joghurette ziehen, 20 Minuten kaltstellen.