

Herrlich erfrischend: Joghurtdessert mit Zitronensirup & Himbeeren



Herrlich erfrischend

Gut gekühlter Joghurt erfrischt bei sommerlichen Temperaturen und kühlt von innen. Als heimischer Nachtisch, mit Zitronen aromatisiert und ein paar frischen Himbeeren schmeckt dieser fast wie eine Urlaubsreise nach Italien. Vielleicht auch deswegen, weil wir das Dessert nach Art einer italienischen Panna Cotta zubereitet haben. Das Tüpfelchen auf dem i sind ein paar sehr fein geschnittenen Zitronenblätter. Dabei sind die kleinen hellgrünen Blätter empfehlenswert, da diese sehr zart und sanft aromatisch schmecken. Einfach mal ausprobieren und dabei den Sommer genießen.

Dazu hier die heutige Rezeptur für „**Joghurtdessert mit Zitronensirup & Himbeeren**“

Zutaten

- 400 g Joghurt
- 200 g Sahne
- 4 Blätter Gelatine
- 50 g Zucker

- 1 EL frischer Zitronensaft
- 100 g Himbeeren
- 1 Bio-Zitrone

Für den Sirup

- 2 Bio-Zitronen
- 50 g Zucker
- 2-3 junge Zitronenblätter, in sehr feine Streifen geschnitten

Zubereitung

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Sahne mit Zucker und Zitronenabrieb in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Topf beiseitestellen. Die Gelatineblätter gut ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen.

Den Joghurt und Zitronensaft vermischen und rasch in die Sahne einrühren.

Alles auf die vier Dessertgläser verteilen und im Kühlschrank für ca. **4** Stunden fest werden lassen.

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. Dafür die Schalen von 2 Bio-Zitronen dünn abreiben. Saft auspressen und in einem Topf mit 50 g Zucker, 5 EL Wasser und dem Zitronenabrieb 7-8 Minuten zu einem Sirup einkochen. Sirup durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Desserts mit Zitronensirup begießen. Mit Himbeeren und fein geschnittenen Zitronenblättern dekorieren.