

## Rote Johannisbeeren-Joghurtcreme



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 250 g rote Johannisbeeren
- 250 g Joghurt
- 250 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 75 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zur Deko: Zuckerwatte oder zerbröselte Baisers



### Zubereitung

Johannisbeeren von den Stängeln zupfen. Ein paar Beeren (ca. 50 g) als Dekoration beiseitelegen.

Die restlichen Beeren mit Puderzucker und Vanillezucker mixen. Wer möchte streicht diese Fruchtmasse durch ein feines Sieb. Dadurch können die Kernchen ausgesiebt werden.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen (Verpackungsangabe beachten).

Zur Fertigstellung das Fruchtpüree mit Joghurt mischen. Dann geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen. Zum Servieren mit Beeren und Zuckerwatte (oder zerbröselte Baisers) dekorieren.