


Nachspeise.

- | | | | |
|---|--------|----------------|---|
| 1 | 500 g | Naturjoghurt | 10min Ein Nudelsieb mit einem sauberen Geschirrhandtuch auskleiden und in eine Schüssel stellen, die als Auffangbehälter dient. Naturjoghurt mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. |
| | 2 EL | Zitronensaft | |
| | 60 g | Zucker | |
| | 1 Pck. | Vanillezucker | |
| | 400 g | Schlagsahne | |
| 2 | | | 12h Nun die Joghurtmasse in das Geschirrtuch geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Mit der Schüssel für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch prüfen, ob die Schüssel geleert werden muss. |
| 3 | 250 g | frische Beeren | 5min Frischhaltefolie abziehen und die Joghurtbombe auf einen Servierteller stürzen. Mit frischen Beeren servieren. |

 Mit Beerensauce übergießen.