

Joghurdessert 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.

