



Vanille-Joghurtcreme mit Brombeeren

Zutaten:

1l	Milch	1000g	Joghurt 3,5 %
80g	Eigelb	300g	Brombeeren
120g	Eiweiß	6BL	Gelatine
300g	Kristallzucker		Minzeblätter

Zubereitung:

Die Zubereitung erfolgt wie bei Pudding, Zusätzlich Dotter einkochen und die Gelatine darin auflösen, überkühlen lassen. Vorsichtig das Joghurt unterheben. Eiweiß schlagen und mit Zucker unterheben. Fertig! In einem Tringlas oder einer Schüssel schichtenweise anrichten und abschließend noch mit Brombeeren und Minze dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Pâtissier Matthias Prock!