

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Sommerrezepte

Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren

150g Joghurt
150g Crème Fraîche
50g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
125 ml Sahne
1 Päckchen Gelatine
2 Eiweiß
500g frische Erdbeeren (oder nach Geschmack andere Früchte)

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1

41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

www.irmgards-bauernladen.de

info@irmgards-bauernladen.de

Zubereitung:

1. Joghurt, Crème Fraîche, Puderzucker und Vanillezucker zu einer Masse verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen und unterrühren.
3. Die Gelatine nach Packungsanweisung hinzugeben.
4. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Dann die gesäuberten Erdbeeren je nach Belieben schneiden und hinzugeben.
6. Die Creme sollte vor dem Verzehr 4 Stunden kalt stehen.