



Joghurt- BOMBE

4 PERSONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

250 g Bayernland Echt Bulgara Joghurt

250 g Bayernland Yocous

120 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Spritzer Zitronensaft/ etwas abgeriebene Zitronenschale

2 Be. Domspitzmilch Schlagrahm

Zum Garnieren:

100 g frische Blaubeeren

400 g Himbeeren (frisch oder TK)

3 EL Puderzucker

100 g Knuspermüsli

ZUBEREITUNG

1. Joghurt, Yocous und Zucker verrühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
2. Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen, zusammen mit dem Zitronensaft oder der Zitronenschale zur Joghurtmasse geben und ebenfalls verrühren.
3. Sahne steif schlagen und vorsichtig mit Hilfe eines Schneebesens unterheben.
4. Das große Nudelsieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und auf eine etwas größere Schüssel stellen, um die ablaufende Molke aufzufangen.
5. Joghurtmasse in das ausgelegte Sieb gießen und mit Klarsichtfolie abdecken, dafür die Folie direkt auf die Joghuroberfläche auflegen.
6. Für mindestens 12 Stunden kaltstellen und abtropfen lassen.
7. Folie abziehen und die Joghurtmasse aus dem Sieb auf eine Platte stürzen, Geschirrtuch vorsichtig abnehmen.
8. Himbeeren mit einem Mixer pürieren, Puderzucker unterrühren.
9. Fruchtsoße über die Joghurtbombe gießen und mit Beeren und Knuspermüsli garnieren.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

