



Joghurt- BOMBE

4 PERSONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

250 g Bayernland 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 Joghurtoberfläche 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

