Joghurtbombe selber machen – Einfaches Rezept für ein erfrischendes Dessert

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Naturjoghurt
- 400 ml Sahne
- 4 EL Zucker (wahlweise Xucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker (wahlweise gemahlene Vanille)

Als Deko:

- frische Beeren

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Ruhezeit:	6 Stunden

Zubereitung

1. Verrühre den Joghurt mit dem Zucker. Schlage die Sahne mit einem Mixer steif und hebe sie unter den Joghurt.
2. Nimm eine große Schüssel, hänge ein einfaches Küchensieb hinein, dass du mit einem sauberen Geschirrtuch auslegst. Fülle die Joghurt-Sahne-Mischung in das Geschirrtuch. Die Schüssel darunter ist nötig um das abtropfende Wasser aufzufangen. Decke den Inhalt mit einem großen Teller ab und stelle die Schüssel mit dem eingehängten Sieb für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank.
3. Nimm die Joghurtbombe am nächsten Tag aus dem Kühlschrank und stürze sie vorsichtig auf einen großen Teller. Garniere sie mit frischen Früchten der Saison, Beeren aus der Kühltruhe oder auch mit Roter Grütze und serviere sie deinen staunenden Gästen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.