Maracuja-Joghurt-Creme
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Esslöffel Speisestärke, 0,5 l Maracujanektar, 500 gr vollmilchjoghurt, 4-5 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 250 gr Sahne, 1 Zweig Minze.

Die Vorbereitungen:

Stärke mit etwas Nektar glatt rühren. Übrigen Nektar aufkochen. Angerührte Stärke zugeben und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Nektarmischung in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Die Zubereitung:

Joghurt, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Fruchtgelee kurz unterziehen, sodass Schlieren entstehen. Creme auf 4 große Gläser verteilen. Minze waschen und Blätter abzupfen. Joghurtcreme damit verziehren.