

Geflämmtes Heidelbeerjoghurt (Blaubeeren) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Dotter, 120 gr Zucker, 150 gr Quark (20 %), 750 gr Joghurt, 400 gr Heidelbeeren (frisch oder tiefgefroren), 0,5 Zitrone, 3 Eiklar, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Zubereitung:

Zitrone auspressen, Dotter, Zucker, Quark und Joghurt in einer Schüssel gut verrühren und Heidelbeeren mit Zitronensaft unterheben. Die Masse in feuerfeste Dessertschalen füllen und 2-3 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Zucker und Vanillezucker nach und nach dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse festgeworden ist. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und auf die kalte Joghurtmasse spritzen. Die Schalen in die obere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen. Vor dem Servieren kalt stellen. Guten Appetit!