Joghurt-Nockerl mit Früchten

Kategorien: Desserts, Obstküche, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1/4 kg Topfen (statt Topfen kann auch nur Joghurt verwendet werden!)
1 Becher Joghurt
3 Eidotter
3 Eßlöffel Staubzucker
5 Blatt Gelatine
1/4 l Schlagobers
Zitronenschale, abgerieben
Zucker und Zimt zum Bestreuen
ein paar Tropfen Rum
frische Früchte der Saison (Pfirsiche, Weintrauben, Lychees) oder
Heidelbeeren oder Himbeeren für ein Fruchtmousse

Zubereitung

Die Eidotter, Topfen, Joghurt, Staubzucker, Rum und Zitronenschale gut verrühren.
Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen.
In 3 Eßlöffel heißem Wasser auflösen und unter die Masse rühren.
Steifgeschlagenes Obers unterziehen.
Die Masse im Kühlschrank steif werden lassen.
Mit einem Dessertlöffel Nocken ausstechen und auf Tellern anrichten.
Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit den frisch geschnittenen Früchten dekorieren.

Tip: Die Nockerln können auch mit Erdbeer-, Heidelbeer- oder Himbeersauce (Püree) serviert werden.