

Jasmin-Joghurt-Crème mit Jasminblütenzucker

Zutaten:

- 500 g Vollmilch-Joghurt
- 40 g Jasminblütenzucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 Bio-Zitrone
- 300 g Schlagsahne
- 40 g Baisergebäck
- evtl. noch etwas Jasminblütenzucker und Geranien- oder Jasminblütenblätter zum Bestreuen

4 Portionen pro Portion ca. 450 kcal, E 6 g, F 35 g, KH 28 g

Zubereitung:

1. Joghurt, Jasminblütenzucker und Vanillezucker verrühren.
2. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone abspülen und trocken reiben. Die Schale abreiben und beiseite stellen. Die Zitrone auspressen und den Saft und die Schale unter den Joghurt rühren.
3. Gelatine ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und ebenfalls unter den Joghurt rühren. Die Creme im Kühlschrank halbfest werden lassen, das dauert etwa 10 bis 15 Minuten.
4. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Die Joghurtcreme in Portionsschälchen füllen und im Kühlschrank ganz fest werden lassen.
5. Zum Servieren das Baiser grob zerbröckeln und zusammen mit der restlichen Sahne auf die Creme geben.
6. Eventuell mit Jasminblütenzucker und Blüten garnieren.

Ohne Wartezeit fertig in 15 Minuten.