



Zutaten:

400 g Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, etc.)
 500 ml Joghurt (1,5% Fett)
 200 ml Schlagsahne
 6 Blatt Gelatine
 100 g Puderzucker
 3 Limette(n)
 Basilikumblätter



Microplane Zester-Reibe
Premium in schwarz



Joseph Joseph Schüssel-Set
Nest 9 Plus bunt, 9-tlg.



Kaiser Spritzbeutel Perfekt,
7-teilig



KitchenAid Handrührer rot



AMT Milch- und Saucenpf
aus Aluguss



La Rochère Longdrinkglas
Fleur de Lys, 6er-Set

1

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

2

Nun die Limetten waschen. Eine Zesterreibe zur Hand nehmen und von einer Limette ca 1/2 TL Abrieb reiben.
 Dann alle drei Limetten auspressen.

3

Den Joghurt mit dem Puderzucker in einer Rührschüssel verrühren.

4

Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Saucenpf bei geringer Hitze auflösen. Dabei ständig rühren.

5

Sobald die Gelatine aufgelöst ist, den Limettensaft unterrühren und dann unter den Joghurt rühren.

6

Die Basilikumblätter waschen, mit einem scharfen Spickmesser vorsichtig fein schneiden und dann mit dem
 Limettenabrieb unter den Joghurt rühren.

7

Die Schlagsahne mit einem Handmixer steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Joghurt
 heben. Nun die Creme ca.. 2 bis 3 Stunden in einer Schüssel im Kühlschrank kühlen.

8

Die Beeren waschen und dann die Creme mit einem Spritzbeutel oder Löffel abwechselnd mit den Beeren in einem Dessertglas schichten.

TIPP: Von den Beeren einen Teil pürieren und dann unter die restlichen Beeren geben.