



Jogurtterrine mit Vanille auf Fruchtpüree

Zutaten:

190 g Schnifner Naturjogurt

1 Messerspitze Bourbon Vanille

½ Orange

60 g Staubzucker

190 ml Sahne

3 Gelatineblätter

160 g Fruchtpüree (Erdbeeren, Pfirsich, Himbeeren - je nach Geschmack)

Zubereitung:

Jogurt, Vanille, Schale und Saft der Orange mit Stauzucker glatt rühren. Die eingeweichten Gelatineblätter auflösen und in die Jogurtmasse einrühren. Die geschlagene Sahne unter die Jogurtmasse heben und in eine Terrineform abfüllen.

Mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Fruchtpüree auf den Teller anrichten, die Jogurtterrine auf dem Fruchtpüree anrichten.

Tipp: Die Jogurtmasse in Gläser abfüllen, wenn die Jogurtmasse fest ist das Fruchtpüree obendrauf geben und mit einer Minze garnieren.