

Marzipan-Joghurt-Creme



Zutaten

- 100 g Marzipanrohmasse
- 75 ml Milch
- 20 g Zucker
- 200 g Diers-Naturjoghurt
- 125 g Sahne
- 3 Blatt Galantine

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Marzipanrohmasse, Milch und Zucker in einem Topf erwärmen und glattrühren. Darin die Gelatine ganz auflösen. Anschließend das ganze etwas abkühlen lassen.

Unter die Masse den Diers-Naturjoghurt unterrühren.

Die Sahne schlagen und unter die fast vollkommen erkaltete Creme ziehen. Anschließend kühl stellen.

Ein letzter Tipp:

Von der Creme mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf einem Teller mit Kirschgrütze und Eiskonfekt anrichten. Das sieht gut aus und schmeckt wunderbar!!

