

Erdbeer-Joghurtcreme mit Minzenote, gezuckertes Strudelblatt

Zutaten für 10 Personen

- 20 g Blattgelatine
- 1,0 kg Joghurt, 3,5 % Fett, Natur
- 30 g Zucker
- 0,4 Kg Erdbeeren, frisch
- 20 g Minze
- 0,1 Kg Strudelteig, in Platten TK
- 10 g Zucker, braun
- 0,1 kg Erdbeeren, für Garnitur
- Puderzucker nach Bedarf

Zubereitung

1. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich und geschmeidig ist.
2. Den Joghurt glatt rühren und mit Zucker abschmecken, die Erdbeeren pürieren oder klein schneiden und mit der Minze vermengen und unter die Joghurtmasse heben.
3. Die Blattgelatine gut ausdrücken und durch Erhitzen in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Einen kleinen Teil der fertigen Joghurtmasse in die flüssige Gelatine einrühren (**dient zum Temperatenausgleich**). Dann den Rest der Joghurtmasse unterrühren.
4. Wenn die Erdbeere-Joghurtmasse leicht anzieht, diese in eine ausgespülte Terrinenform oder in Portionsgläser füllen und ca. 2. Stunden kühl stellen.
5. Den Strudelteig auf Backpapier legen und mit dem braunen Zucker bestreuen, im Backofen goldbraun backen, abkühlen lassen.

Anrichteweisen:

6. Die Erdbeer-Joghurtcreme aus der Terrinenform stürzen, in Scheiben schneiden und fächerförmig anrichten, mit einer halben Erdbeere mit Grün und einem Stück Strudelblatt garnieren, bestäubt von Puderzucker.
7. Die Erdbeer-Joghurtcreme im Glas mit einer halben Erdbeere mit Grün und einem Stück Strudelblatt garnieren, bestäubt von Puderzucker.



Weitere Serviertipps

- Austausch aller Früchte der Saison (keine Kiwi und Ananas, die vertragen sich nicht mit Blattgelatine)
- Statt Joghurt: Buttermilch, oder Quark.
- Statt Strudelteig: Löffelbiskuit, Amarttinis oder Krokantstreusel



Küchentipp

- Die Joghurtcreme Natur lassen, mit den pürierten Erdbeeren in einer Schüssel verstrudeln. Optisch gut. (**Achtung die Gelatine richtig auf den Joghurt und die Erdbeeren umrechnen**)



Tipp zur Gartechnik

- Temperatenausgleich bei Gelatine und Joghurt ist wichtig und sollte beachtet werden.
- Wenn warme, zerlassene Gelatine in kalten Joghurt eingerührt wird, kommt es zu einem Schock der Gelatine, die dann schon am Schneebesen fest wird (Fäden-Bildung).

Diät-Eignung

- Vollkost
- Leichte Vollkost (ohne Strudelblatt)
- Reduktionskost (Joghurt, 1,5 %, ohne Zucker (mit Süßstoff))
- Fettstoffwechselstörung (Joghurt, 1,5 %, ohne Zucker (mit Süßstoff))
- Diabetes mellitus
- Purinarme Kost (weniger Zucker)
- Vegetarische Kostformen

Eigene Notizen

