



BIO MIT HAND UND HERZ!

Missy's Kitchen

Bloggerrezept Missy's Kitchen Erdbeer Joghurt-leicht, no bake

Zutaten

100 g	Werz Dinkel-Kekse (wenig Zucker)	8 Blatt	rote Gelatineblätter
45 g	Butter	300 g	Erdbeeren
500 g	Joghurt (mind. 3,5 % Fett)	85 g	Rohrohrzucker
150 g	Sahne	12	Erdbeer-Schoko-Riegel

Zubereitung

Eine Springform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die Kekse fein zerbröseln, währenddessen die Butter schmelzen. Die Brösel in die geschmolzene Butter geben. Alles gut durchmischen und auf dem Boden der Springform festdrücken. Im Kühlschrank komplett erkalten und fest werden lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Anschließend in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Dann acht Riegel Joghurt-Erdbeer-Schokolade zugeben und alles gut verrühren. Die Temperatur ausschalten.

Währenddessen die Erdbeeren waschen, pürieren und mit dem Joghurt und Zucker verrühren. Die Sahne halb steif schlagen. Einen Teil des Joghurts esslöffelweise zu der Gelatine-Mischung geben. Vorsichtig die Temperaturen angleichen. Wenn die Gelatine-Mischung mindestens die Temperatur wie die eigene Haut hat, den restlichen Joghurt einrühren.

Alles in eine Schüssel umfüllen, gut durchrühren aber nicht zuviel Luft einschlagen. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Alles auf dem Keksboden verteilen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren ein paar zusätzliche Erdbeeren waschen und auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Sparschäler von den restlichen vier Riegeln Späne abziehen und auf dem Kuchen verteilen. Nach Herzenslust mit etwas Schokoladensauce dekorieren.

Mein Tipp: Ich habe Dinkel-Mandel-Kipferl von Werz verwendet. Die sind auf Basis von Dinkel-Vollkornmehl und haben einen ganz feinen, nussigen Geschmack.



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: info@werz.bio



www.werz.bio



DE-ÖKO-007