Barbaras Semifreddo „Jogurt küsst Brombeere“

Zutaten:

325 g frische Brombeeren
500 g ANDECHSER NATUR Bio Jogurt
3 EL Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote
200 g ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne

Außerdem:

Brombeeren und Puderzucker zum Garnieren

So geht's

1. Brombeeren verlesen. Für die erste Schicht 300 g Jogurt mit 2 EL Puderzucker und Vanillemark verrühren. 100 g Sahne steif schlagen und unterheben. 100 g Brombeeren einrühren. Mix in die mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform geben. Ca. 30 Minuten tiefkühlen.
2. Restliche Brombeeren (225 g) pürieren, 125 g Brombeerpüree auf die Jogurtschicht streichen. Mischung weitere 30 Minuten tiefkühlen.
3. Restlichen Jogurt (200 g) mit übrigem Beerenpüree und restlichem Puderzucker (1 EL) verrühren, übrige Sahne (100 g) steif schlagen und unterheben. Als dritte Schicht in die Form

streichen. Semifreddo über Nacht tiefkühlen.
4. Semifreddo 60 Min. vorm Servieren aus der Form lösen, in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit Brombeeren und Puderzucker anrichten.

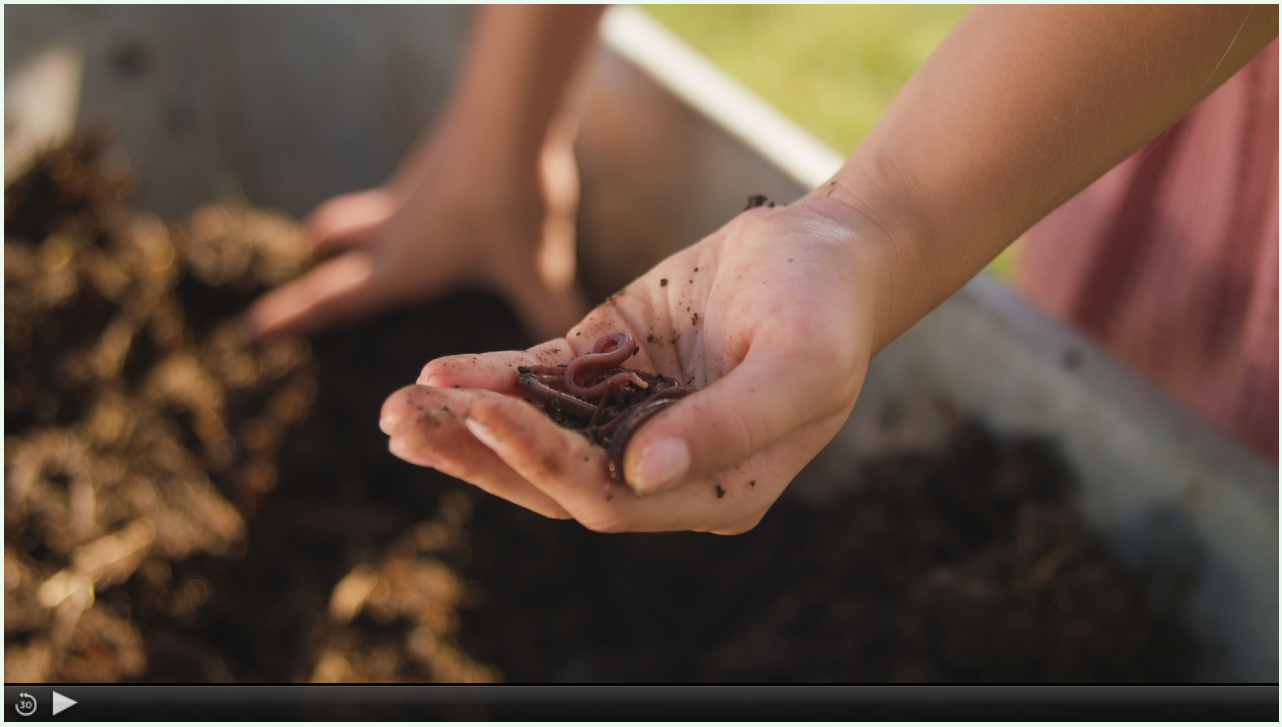
Zubereitung 45 Minuten
Kühlzeit 2 Stunden und über Nacht
Zutaten für 1 Kastenkuchenform
(25 x 11 cm). Ergibt 12 Scheiben

In Kooperation mit "Meine Familie & Ich" (Ausgabe 1/2019)

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?