

## Barbaras Semifreddo „Jogurt küsst Brombeere“



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 waschen. 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)