

# Hier und heute



## **Schnelles Joghurt-Beeren-Schichtdessert**

Konditormeister Marcel Seeger präsentiert ein schnell gemachtes Joghurt-Beeren-Dessert – cremig, fruchtig und perfekt für den Sommer.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger - für sechs Dessertgläser von je 200 ml

#### **Zutaten für die Creme**

- 250 g griechischer Joghurt
- 50 g Zucker
- 10 ml Orangensaft
- 200 g Sahne, aufgeschlagen
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 180 g gemischte Beerenfrüchte nach Wahl

#### **Zubereitung**

Die Beerenfrüchte putzen, waschen und mit einem Stück Küchenkrepp abtupfen. In einer Schüssel Joghurt, Zucker, Orangensaft und Vanillemark gründlich verrühren. Anschließend die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Eine erste Schicht Creme in die Dessertgläser füllen und mit einer Schicht Beerenfrüchte belegen. Erneut etwas Creme einfüllen und mit Beeren belegen. Die Früchte abschließend mit etwas Creme bedecken und die Gläser für circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

#### **Zutaten für das Frucht-Topping**

- 150 g frische gemischte Beeren nach Wahl
- 30 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Die Beeren putzen und waschen. 50 g der Beerenmenge beiseitestellen, dabei größere Beeren, wie z.B. Erdbeeren, in kleinere Stücke schneiden. Die übrigen Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf unter Rühren aufkochen und dann circa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die restlichen Beeren unterheben. Das fertige Fruchttopping kurz abkühlen lassen und dann auf der Oberfläche der gekühlten Dessertgläser verteilen.

**Tipp:** Für eine schnellere Variante die Früchte mit den restlichen Zutaten kalt pürieren, dann ist das Fruchttopping jedoch dünnflüssiger.