

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Champagnercrème

für ca. 4 Personen

20g Sofortgelatine oder je nach Packungsangabe 4 Blatt Gelatine - 100g Jogurt - 65g Zucker - 1 Päckchen Vanillezucker - 1/2 Zitrone - 230ml Champagner (Sekt) - 270g Schlagsahne

Ich habe in diesem Rezept mit Sofortgelatine gearbeitet. Falls ihr Blattgelatine verwendet, beachtet bitte die Einlegzeit im Wasser und passt die Bearbeitung entsprechend an.

Die Schlagsahne steif schlagen und zur Seite stellen.

Jogurt mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Zitronensaft vermengen. Den Champagner einrühren und anschließend die Sofortgelatine unterheben.

Sobald das Gemisch andickt die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Creme gleichmäßig auf die Gläser verteilen; am einfachsten ist es, die Crème in einen Spritzbeutel zu füllen und dann in die Gläser zu geben. So entstehen keine unschönen Spritzer am Rand.

Mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Alternativ könnt ihr natürlich Sekt oder Prosecco nutzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Kühlzeit: 3 Stunden

Guten Appetit und viel Freude beim Essen!