

Vanille-Joghurt mit Physalis und Baiser

Für zwei Personen

Für den Vanillejoghurt:

500 g Physalis 300 ml Sahne 1 Päck. Sahnesteif
300 g griech. Joghurt Vanilleschote 60 g Baiser
Zucker

Für die Garnitur:

2 Physalis (von oben)

Für den Vanillejoghurt:

Joghurt in einer Schüssel geben. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Joghurt heben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne-Joghurt-Mischung rühren. Mit Zucker abschmecken. Physalis putzen. Ca. 1/3 der Physalis pürieren, ca. 1/3 der Physalis halbieren und 2 Stück für die Garnitur zur Seite legen.

Baiser grob zerkrümeln. Vanillecreme, Physalispüree und Physalishälften sowie Baiserkrümel abwechselnd in kleine Gläser schichten und ca. 20 min. kalt stellen.

Für die Garnitur:

Das Dessert in Gläser schichten, mit Physalis garnieren und servieren.

Marieluise Baumeister am 14. Februar 2018