

Joghurt-Creme mit Himbeeren und Johannisbeeren

Für 4 Personen

400 g Himbeeren	200 g Johannisbeeren	5 Blatt Gelatine
350 g Zucker	2 cl Himbeersaft	80 g Pistazien
500 g griechischer Joghurt	1 cl Milch	2 Blätter Filoteig
2 EL flüssige Butter		

Himbeeren und Johannisbeeren verlesen und eventuell kurz abspülen. 200 g Himbeeren, Johannisbeeren mit 250 g Zucker, Himbeersaft oder -likör in einen Topf geben und ca. 3 Minuten kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fruchtpüree durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen. Pistazien grob mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Hammer zermahlen. Joghurt in einer Schüssel cremig rühren. Milch erhitzen, Gelatine darin auflösen und unter den Joghurt rühren. Mit 100 g Zucker abschmecken. Joghurt in Gläser füllen, kühl stellen. Sobald der Joghurt beginnt fest zu werden, 50 g Pistazien und das abgekühlte Himbeerpüree auf die Joghurtgläser verteilen. Alles mit einer Gabel marmorartig unter den Joghurt rühren. Joghurtcreme abkühlen und fest werden lassen. Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Lage mit flüssiger Butter bestreichen. Übrige Pistazien darauf verteilen. Mit der zweiten Filoteiglage abdecken, in hübsche Stücke, z. B. Rauten schneiden und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Übrige Himbeeren mit den Filoteigblättern auf der Joghurtcreme anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 14. August 2013