

## Jogurt-Espuma mit Beeren



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten  
KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden

FÜR 6 Personen

Kisag-Bläser 5 dl

#### JOGURT-ESPUMA

2 dl Vollrahm  
50 g weisse Schokolade, in Stücken  
1 dl griechischer Jogurt  
1 Pk. Rahmhalter

#### BEEREN

100 g Himbeeren  
100 g Brombeeren  
100 g Johannisbeeren  
4 EL Zucker

### ZUBEREITUNG

**JOGURT-ESPUMA** Rahm kurz aufkochen, von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen. Schokolade begeben, rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Jogurt und Rahmhalter begeben. Masse in den Bläser giessen, fachgerecht verschliessen, ca. 3 Stunden kühl stellen.

**BEEREN** Alle Zutaten mischen und bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten ziehen lassen.

**FERTIGSTELLEN** Inhalt einer Patrone in den Bläser füllen, kräftig schütteln. Schaum sorgfältig in eine Form spritzen, mit Beeren garnieren und sofort servieren.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)