

Elisabeth-Knipping-Schule	Klasse 11 BFS 1	Datum:
Verpflegung – Köcher - Studie		Name:

Joghurtcreme: (Gelatinespeise)

Menge: 4 Pers.	Menge: 2 Pers.	Zutaten:	Zubereitung:
4 Blatt	2 Blatt	Gelatine weiß	5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen / quellen lassen.
1 300g 60g 3 TL	½ 150 g 30 g ½ TL	Zitrone Joghurt Zucker Vanillezucker	auspressen, mit , und verrühren, bis der Zucker gelöst ist.
			Die Gelatine ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Temperaturengleich durchführen! Die gemischte Gelatine in die kalte Masse einrühren. Speise 10-15 Minuten kalt stellen! (Die Masse sollte soweit gelieren, bis sich mit einem kleinen Küchenmesser eine „Straße“ ziehen lässt.)
200 ml	100 ml	gekühlte Schlagsahne	steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Joghurtcreme in Schälchen füllen, kalt stellen, mit
2 EL einigen		Schokostreusel Zitronenstücken	und garnieren.