

## **Erdbeercreme ( 12 Personen)**

2 Tütchen Pulvergelatine in 10 Esslöffel kaltem Wasser quellen lassen. Nach 10 Minuten lauwarm auflösen.

In der Zwischenzeit:

½ Liter passierte Erdbeeren , ½ Liter Naturjoghurt, 200 Gramm Zucker, 4 Päckchen Vanillin-Zucker 1 Becher Schmand, gut verrühren, Temperatenausgleich mit der aufgelösten Gelatine herstellen und dann alles kalt stellen und gelieren lassen.

600 ml Sahne steif schlagen, und etwa ein Drittel davon zurückstellen.

Die restliche Sahne unter die angeleitete Creme heben, und in Glas-Schälchen verteilen.

Mit der zurückgestellten Sahne, Zitronenmelisse und ein paar Erdbeeren verzieren.