



## Benötigte Zutaten

250 g	Erdbeeren
150 g	Heidelbeeren
200 g	Himbeeren
100 g	Brombeeren
500 ml	Premium Trinkjogurt natur
250 ml	Premium Schlagobers
1 EL	Honig
1	Bio-Zitrone unbehandelt
einige	Beeren für die Deko

## Jogurt-Beeren-Törtchen

frisch & fruchtig

### Anleitung

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren waschen.

Das Schlagobers steif aufschlagen. Das Trinkjoghurt natur mit Honig vermengen, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren einrühren und  $\frac{3}{4}$  des Schlagobers unterheben.

Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Jogurt-Beerenmasse hineingeben und für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen. Immer wieder, ca. alle halben Stunden, die fester werdende Masse kräftig verrühren. Vor dem Servieren die Masse stürzen, dafür die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Die Törtchen mit dem restlichen Schlagobers rundherum bestreichen und mit Beeren und abgeriebener Zitronenzeste dekorieren.

#### Tipp:

Je nach Lust und Laune können die Beeren variiert werden. Wer mag, kann die Törtchen auch noch auf einen Fruchtspiegel setzen und als Ergänzung einige exotische Früchte, wie zum Beispiel Mangospalten, servieren.



Ein Rezept von  
[ichkoche.at](http://ichkoche.at)