

Joghurtköpfchen mit Kiwicreme

von Kim Aaron Stucki

Mengen für 28 Personen

Tags: Einfach

2.1 kg Nature Joghurt	
336 g Zucker	
112 g Vanillezucker (8g)	mischen
21 g Gelatine	7.5 Blatt auflösen Unter ständigem Rühren zugeben
1.05 Liter Vollrahm	schlagen, sorgfältig unter die Joghurtmasse ziehen In 10-12 Portionenförmchen füllen 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen
2.1 kg Kiwi	schälen, zerkleinern, in Massbecher geben
2.8 cl Zitronensaft	
42 g Puderzucker	
7 cl Wasser	beifügen, mixen, evtl. durch Sieb streichen