

## Zutaten:

500 g Joghurt (ich verwende griechisches)

130 g Puderzucker

400 ml Sahne

Optional: jeweils 1 Msp. Vanille, Zitronen- und Orangenschalenabrieb

Früchte eurer Wahl

## Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt schlägt ihr die Sahne steif.
- 2) Vermischt das Joghurt mit Puderzucker, Vanille und Orangen- und Zitronenabrieb.
- 3) Hebt die geschlagene Sahne vorsichtig unter.
- 4) Bereitet eine Schüssel vor. Auf diese stellt ihr ein Sieb und in das Sieb legt ihr ein feines Mulltuch oder ein sauberes Küchentuch.
- 5) Füllt die Masse in das Tuch um und gebt die Schüssel samt Sieb und Tuch für mehrere Stunden in den Kühlschrank (am besten über Nacht), zumindest aber für 5-6 Stunden, damit so viel Flüssigkeit wie nur möglich abtropfen kann.
- 6) Nach dieser Zeit ist aus der flüssigen Masse eine feste Halbkugel geworden, die ihr auf einen Dessertteller stürzt.
- 7) Nach Wunsch könnt ihr nun, wie im Video gezeigt, mit Früchten und Frucht- oder Schokosauce dekorieren.



## **Sastojci:**

500 g jogurta (ja koristim grčki)

130 g šećera u prahu

400 ml slatkog vrhnja

Opcionalno: na vrh noža vanilije i korice od limuna i narandže  
voće po želji

## **Priprema:**

1) U prvom koraku slatko vrhnje umutite u šlag.

2) Pomiješajte jogurt sa šećerom, vanilijom i koricama od limuna i narandže.

3) Oprezno umiješajte šlag.

4) Pripremite jednu veću zdjelu na koju stavljate sito. U sito stavite tanku gazu ili kuhinjsku krpu.

5) Saspite u nju pripremljenu smjesu pa stavite posudu na nekoliko sati u frižider (najbolje preko noći) ili barem 5-6 sati kako bi što više tekućine iscurilo).

6) Nakon tog vremena tečna smjesa se pretvorila u neku vrstu musa ili kreme. Polukuglu oprezno prebacite na desertni tanjir.

7) Po želji je ukasite kao u videu pokazano voćem, umakom od voća ili čokolade.

