

# Sommerliche Joghurtbombe mit frischen Beeren

Dauer: Schnell    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Frühling Sommer



## Zutaten

500 G	Naturjoghurt
80 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 PRISE	geriebene Tonkabohne (zB von Sonnenmoor)
1 FEINE PRISE	Salz
500 ML	Schlagobers

## Zubereitung

1. Schlagobers steif schlagen.
2. Joghurt mit Zucker, Vanillezucker, Tonkabohne und Salz cremig rühren.
3. Schlagobers locker unterheben.
4. Ein großes Sieb mit einem feuchten Baumwolltuch auslegen, dieses dann über eine Schüssel oder einen Topf hängen, mit der Joghurtmasse befüllen und diese glatt streichen.
5. Das überlappende Tuch drüber klappen und das Ganze kühl, für 12 Stunden, am besten über Nacht abtropfen lassen.
6. Vorsichtig auf ein Teller stürzen und vor dem Servieren mit frischen Beeren, Fruchtmasse oder Marmelade anrichten und mit essbaren Blüten und Kräutern dekorieren

Tipp: Die gestürzte Bombe lässt sich abgedeckt, gut 1-2 Tage im Kühlschrank lagern, allerdings schmeckt sie frisch am allerbesten!