

Oster-Joghurt-Ei

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 g
Staubzucker / Puderzucker	55 g
Zitronensaft	3 EL (Esslöffel)
Blattgelatine / Gelatineblätter	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Mango	½ Stk.

Zubereitung:

Joghurt, Staubzucker und Zitronensaft vermengen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach 2-3 Minuten ausdrücken und mit 2-3 EL der Joghurtmasse erwärmen.

Anschließend diese Menge mit der restlichen Joghurtmasse verrühren.

Schlagobers schlagen und unterheben. Die Eierschalen in Eierbecher setzen.

Creme in die Eier füllen (fast voll) und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für den falschen Eidotter die Mango schälen, klein schneiden und mit dem Staubzucker pürieren. Mangopüree mit einem kleinen Löffel so auf die ersteifte Joghurtcreme in die Eierschalen setzen. Soll aussehen wie ein Dotter!

FROHE OSTERN!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-144-Oster-Joghurt-Ei.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at