

## Dessert Mango-Lassie Creme mit Pfannkuchen

### Rezeptteil 1 von 4 Joghurt Creme

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
60 ml	Orangensaft
250 ml	griechischer Joghurt
30 g	Puderzucker
120 ml	Sahne
1 Pk	Vanillezucker
1/2 Pk	Gelatine - gemahlen
1 Pk	Pistazien

## Vorbereitung

1. Das Gelatinepulver in einer runden Schale mit 6 EL kaltem Wasser quellen lassen.
2. Die Pistazien schälen und fein hacken.

## Zubereitung

**Kochfeld Stufe 7 Wasserbad:** Die Gelatine unter ständigem Rühren vorsichtig im Wasserbad vollständig auflösen. Vom Herd nehmen und 4 EL des kalten Joghurts dazu geben.

Alles glatt rühren und dann nach und nach den restlichen Joghurt sowie Puderzucker, Vanillezucker und den Orangensaft dazu geben.

Die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

In Gläser füllen und mind. eine Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit der Fruchtsauce begießen und Pistazien bestreuen.