

Joghurtbowl mit Erdbeeren und Orangen

6 Portionen



gelingt leicht

___ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Röster:

2 Orangen
180 g geschnittene Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
70 g gesiebter Staubzucker
50 g klein geschnittene Erdbeeren
ca. 2 EL Orangenlikör

Zum Servieren:

½ kg Joghurt nach Wahl

Zum Dekorieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Zucker-Dekor Blümchen
1 Erdbeere
Chiasamen

1 Röster:

Für den Röster die Orangen filetieren und den Saft dabei auffangen. 2 Esslöffel vom Orangensaft mit Erdbeeren, Sahnesteif und Staubzucker mit dem Pürierstab pürieren. Die Orangenfilets mit den klein geschnittenen Erdbeeren unterrühren. Den Röster mit Orangenlikör abschmecken und kalt stellen.

2 Zum Servieren:

Das Joghurt auf Dessertteller aufteilen und den Röster darauf verteilen.

3 Zum Dekorieren:

Die Desserts beliebig dekorieren und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Röster mit Eis, Waffeln oder Joghurt servieren.