

# Müsli-Joghurt-Creme auf Kiwisalat

ca. 10 Portionen    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Müsli-Joghurt-Creme:

500 g Joghurt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g Zucker (\* 16 ml flüssiger  
Süßstoff)  
150 g Dr. Oetker Vitalis Weniger  
süß Knusper Himbeere  
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
1 Beutel Dr. Oetker  
Schlagschaum  
1/8 l Milch

### Kiwisalat:

2 halbierte, in Scheiben  
geschnittene Kiwis  
Saft von 1 Orange  
2 EL Zucker (\* 2 ml flüssiger  
Süßstoff)

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Vitalis Weniger süß  
Knusper Himbeere

## 1 Müsli-Joghurt-Creme:

Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Müsli gut verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen.

2 Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit 3 EL der Joghurtmischung erwärmen. Das Ganze unter das Joghurt rühren und bis zur beginnenden Gelierung kalt stellen.

3 Schlagschaum mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und unter das zu gelieren beginnende Joghurt heben. Die Creme in kleine Förmchen füllen, glatt streichen und ca. 4 Std. kalt stellen.

4 Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Cremen auf Teller stürzen.

## 5 Kiwisalat:

Für den Kiwisalat alle Zutaten vermischen und um die Cremen anrichten. Die Cremen mit Müsli bestreut servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- \* Variante für Diabetiker