



i-Tüpfel Dessert

Zutaten

125 g Joghurt
125 g Dickmilch oder Buttermilch
75 g Zucker
1 Zitrone, Saft und Schale
3 Blatt Gelatine
125 g geschlagene Sahne
Löffelbiskuits
Blütenzucker **i-Tüpfel**

Zubereitung

Joghurt und Dick- oder Buttermilch mit dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Gelatine im erwärmten Zitronensaft auflösen und schnell unterrühren; anschließend Sahne unterziehen.

Eine Glasschale oder kleine Gläser mit den Löffelbiskuits auslegen und die Masse darauf verteilen. Das Dessert mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und dann mit dem **i-Tüpfel** verzieren.

Guten Appetit!

Verzieren mit dem Blütenzucker i-Tüpfel:

Etwas Sahne wird mit dem Blütenzucker gefärbt und auf die weiße Nachspeise gespritzt. In purer Sahne färben die Malven im **i-Tüpfel** blau, bei Zugabe von Säure z.B. Zitronensaft ändert sich die Farbe in rosarot. Schablonen (Blüten, Herzen, usw.) werden aufgelegt und mit dem Blütenzucker vorsichtig Muster auf die weiße Oberfläche der Nachspeise gestäubt.