

«Bananen-Joghurt-Glacé»

Zutaten: (ergibt 6 Portionen)

- 1 Form für ca. 7 dl Inhalt
- 360 g Joghurt nature
- 1 Zitrone
- 2 Bananen
- 2 Eiweiss
- 80 g Zucker
- 2 Kiwis

Zubereitung:

Joghurt in eine Schüssel geben. Zitronenschale fein dazu reiben. Den Rest der Zitrone auspressen. Bananen mit Gabel zerdrücken. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und zum Joghurt geben.

Eiweiss steif schlagen. Zucker nach und nach begeben und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Unter die Bananen-Joghurt-Crème heben und in eine Form füllen. Mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Zum Servieren Glacé im Kühlschrank 20 Minuten antauen lassen. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Glacé in Tranchen schneiden und mit Kiwi-Scheiben garnieren. Sofort servieren.