

Multivitamin-Creme

Für die Multivitamin-Creme (12 Portionen) brauchst du:

- 3 Zitronen
- 60 g Speisestärke
- 900 ml Multivitamin-Saft
- 100 g Zucker (im Rezept von Heike sind es 120 g, ich reduziere meistens die Zuckermenge zusätzlich)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Becher Schlagcreme 19 % (alternativ geht hier natürlich auch normale Sahne)
- 500 g Joghurt (Fettanteil nach Geschmack, bei mir waren es 1,5%)
- Deko nach Wunsch

Zubereitung der Multivitamin-Creme:

1. Die drei Zitronen auspressen und den Saft mit der Speisestärke verrühren.
2. Den Multivitaminsaft zusammen mit dem Zucker zum Kochen bringen.
3. Die angerührte Speisestärke einrühren und kurz aufkochen lassen.
4. Zur Seite stellen und unbedingt gut auskühlen lassen. Muss es bei dir schneller gehen, kannst du dir mal die alternative Möglichkeit der Zubereitung beim Multivitamin-Kuchen ansehen.
5. Die Schlagcreme/Sahne steifschlagen und den Vanillezucker hinzufügen.
6. Abschließend mit dem Joghurt vermischen.
7. Einen Teil der Multivitamin-Soße zurückhalten. Den Rest unter das Joghurt-Sahnegemisch heben.
8. Einen Teil der Multivitamin-Soße in ein Dessertglas geben.
9. Darauf die Creme portionieren. Damit hier das Dessertglas sauber bleibt, mache ich das mit einem Spritzbeutel mit einer großen Tülle.
10. Mit der Soße abschließen und noch ein bisschen dekorieren.
11. Möchtest du das Dessert in einer Schüssel servieren, dann kannst du die Multivitamin-Soße auch komplett unterheben oder auch als Abschluss mit einem Teil der Soße begießen, was optisch das Ganze nochmal aufwertet.
12. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*