



[Drucken](#)

## Kir-royal-Creme



Zutaten für 4 Personen

- Bl. Rote Gelantine
- 2 EL schwarzer Johannisbeersaft
- 2 TL Cassis-Likör
- 1¼ Bl. helle Gelantine
- 200g Naturjoghurt, 3,5% Fett
- Saft von 1er Zitrone
- 40g Zucker
- 120ml Schlagrahm

Außerdem

- Johannesbeerrispen
- Zucker
- Zitronenmelisse

### Zubereitung:

1. Die rote Gelantine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Etwas Johannisbeersaft erwärmen und die ausgedrückte Gelantine darin auflösen. Den restlichen Johannisbeersaft und den Likör hinzufügen und unterrühren. Gleichmäßig in 4 vorbereitete Gläser füllen. Im Kühlschrank erstarren lassen.
2. Die helle Gelantine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Zucker verrühren. Die Gelantine leicht ausdrücken und im Wasserbad schmelzen lassen. Unter den Joghurt rühren.
3. Den Schlagrahm steif schlagen. Ein Viertel für die Garnitur reservieren. Den restlichen Schlagrahm unter den Joghurt heben. Die Creme auf die gekühlten Gläser verteilen und nochmals kühl stellen.
4. Vor dem Servieren mit einer Schlagrahmrosette, in Zucker getauchten Johannisbeerrispen und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Tipp: Den Likör und die Früchte können je nach Jahreszeit variieren. Im Frühling bietet sich beispielsweise Orangenlikör für die Creme und Erdbeeren zu Dekoration an; zur Pflirsichzeit Pflirsichlikör und Pflirsichspalten.