

## Joghurtcrème mit Beerenkompott und Blätterteigkrokant (6 Personen)

4 Blätter Gelatine	Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen.
500 g Nature Joghurt 100 g Puderzucker 1/2 Zitronensaft	Joghurt in eine Schüssel geben. Saft und Zucker darunter mischen.
	Die Gelatine ausdrücken in eine kleine Schüssel geben und im Wasserbad vorsichtig auflösen. Wenig Joghurtcrème zügig mit der Gelatine verrühren, danach mit der restlichen Crème verrühren. Ansteifen lassen.
1,8 dl Rahm	Rahm steif schlagen und unterheben Die Masse in Gläser anrichten und kühl stellen.
300 g Erdbeeren 3 EL Zucker 1 Päckli Vanillezucker 1 dl Traubensaft 2 EL Zitronensaft	Beeren waschen und in Scheiben schneiden. Zucker, Vanillezucker und Traubensaft in einer Pfanne zum Kochen bringen. Zitronensaft zugeben. Alles mit dem Mixstab pürieren.
200 g Erdbeeren Minze	Erdbeeren waschen in Stücke schneiden und unter die Sauce heben. Das Fruchtkompott über die Crème anrichten und mit Minze garnieren.
1 Blätterteig, ausgewallt Zucker	Teig in gleichmässige Dreiecke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Zucker bestreuen. Mit einer Gabel sehr dicht einstechen. Die Teigdreiecke mit einem Backpapier zudecken. Ein zweites Blech darauf legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15. Min. backen.