

Für Leib...

Orangen-Joghurtcreme

Mit Schokoladentuffs

(für 6 Personen)

Zutaten:

Für die Tuffs:

100 Gramm Schokolade und 150 ml Sahne

Für die Creme:

4 Blatt Gelatine

250 Gramm Naturjoghurt

Saft von 1 ½ Orangen

Saft von ½ Zitrone

2-4 Esslöffel Zucker- je nach Geschmack

1 Esslöffel getrocknete und geriebene Orangenschale

100 ml Sahne



Zubereitung:

Die Schokolade mit der Sahne erhitzen aber nicht kochen.

Einen Tag in den Kühlschrank stellen.

Die Gelatine einweichen in kaltes Wasser, danach auflösen in einem Wasserbad.

Joghurt, Säfte, Zucker und Orangenschale miteinander verrühren.

Die geschmolzene Gelatine unter die Masse geben und kalt stellen bis die Creme Bahnen zieht.

Unterdessen die Sahne schlagen und dann vorsichtig unterheben.

Die Creme in 6 Dessertgläser füllen und kühl stellen, stocken lassen für ca. 30 Minuten.

Die Schokoladensahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Schokoladentuffs auf die Creme spritzen und mit Schokoladenplättchen verzieren.

Orangenschnitze an die Gläser stecken.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Am 31. Januar feiern wir den Gedenktag des Heiligen **Don**(Priester) **Bosco** (Johannes)! Er wurde „ Der lustige Priester „ genannt und hat von 1815-1888 in Italien gelebt. Er hat sich für Straßenkinder eingesetzt und ihnen somit eine Perspektive gegeben.

„Das Beste, was wir auf der Welt tun können, ist Gutes tun, fröhlich sein, und die Spatzen pfeifen lassen“.

„Das erste Glück eines Kindes ist das Bewusstsein, geliebt zu werden“.

„Das Gebet ist für die Seele das, was die Wärme für den Körper ist“.

„Säen wir nur aus, und warten wir wie der Bauer geduldig bis zur Ernte“.

„Halte dich an Gott. Mache es wie der Vogel, der nicht aufhört zu singen, auch wenn der Ast bricht. Denn er weiß, dass er Flügel hat“.