

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Aprikosen-Schoko-Joghurtcreme

Zutaten: (Für 5-6 Portionen)

- 300 ml Cremefine Vanilla, 2 Pck. Sahnesteif, 1 Dose Aprikosen,
- 4 Becher Aprikosen-Joghurt (Lidl á 250 g), 50 g Raspelschokolade,
- Zitronenmelisse u. Schokotiere zum Garnieren

Zubereitung:

1. Aprikosenhälften (bis auf 3-4 Hälften) für die Garnierung klein würfeln. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen.



2. Joghurt in eine Schüssel geben, die Aprikosenwürfel mit ca. 50 ml Saft u. der Raspelschokolade unterheben. Die steif geschlagene Cremefine unterrühren u. über Nacht kalt stellen.



3. Aprikosenhälften vierteln. Creme in eine große Dessertschale geben, mit Aprikosenspalten, Melisse u. Schokotieren garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Einfach, dennoch lecker und genial!

