

Backen mit Klaus

Der süße Abschluss:

Birnen-Vanillecreme

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kleine Dose Birnen, 250 ml Cremefine, 2 Pck. Vanillinzucker,
- 2 Pck. Sahnesteif, 500 g Vanillejoghurt, 50 g Schokoladenraspel,
- 2 EL Zucker, Haselnusscreme-Waffelröllchen, Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Birnen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen u. die Birnen würfeln. Cremefine mit Sahnesteif u. 1 Vanillinzucker steif schlagen.



2. In einer Schüssel das Joghurt, Zucker, 50 ml Birnsaft u. Vanillinzucker vermengen. Cremefine mit Schokoraspeln (etwas übrig lassen zur Garnierung) auf der niedrigsten Stufe des Handrührers unterrühren. Birnenwürfel unterheben u. einige Stunden kühl stellen.



3. Birnen-Vanillecreme in eine große Glasform füllen, mit restl. Raspeln bestreuen, mit Waffelröllchen u. Zitronenmelisse garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Mhmmmm... Ein Traum!



Erstellt von Klaus am 29.04.2014