

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Erdbeer-Joghurtcreme mit Puffreis

Zutaten: (Für 8 Portionen)

- 250 ml Cremefine, 2 Pck. Sahnesteif, 2 Pck. Vanillezucker,
- 250 g Erdbeeren, 1 kg Erdbeeryoghurt, 50 ml Erdbeer-Limes,
- 125 g Schokoladen-Puffreis, Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif u. 1 Vanillezucker steif schlagen. Erdbeeren putzen u. klein würfeln.



2. Joghurt mit 1 Vanillezucker u. Erdbeer-Limes in eine Schüssel geben u. verquirlen. Steif geschlagene Cremefine unterrühren. Erdbeeren unterheben u. abgedeckt mind. für 3 Std. kühl stellen.



3. 3 Puffreisstücke diagonal halbieren. Rest würfeln. Puffreiswürfel unter die Creme heben u. alles in eine große Servierschale füllen. Mit Zitronenmelisse u. Puffreishälften garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Super lecker, schnell und einfach!



Erstellt von Klausi am 05.04.2014