

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Erdbeer-Vanillecreme mit Eierlikör

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 500 g Erdbeeren, 250 ml Cremefine (19%), 4 Pck. Vanillinzucker,
- 4 Pck. Sahnesteif, 500 g Vanille-Joghurt, 80 ml Eierlikör,
- Schokoladenraspel, Mandelstifte, Minze

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen u. würfeln. Einige Erdbeeren für die Garnierung abgedeckt kühl beiseitestellen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Joghurt in eine Schüssel geben u. Cremefine mit Eierlikör u. Erdbeerwürfeln unterheben u. abgedeckt einige Stunden kühl stellen.



3. Vanille-Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen. Creme mit Schokoladenraspeln u. Mandelstiften bestreuen. Mit den beiseite gestellten Erdbeeren u. Minze garnieren.



Tipp des Chaoten: Leicht und lecker - Sommerfrisch!

