

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

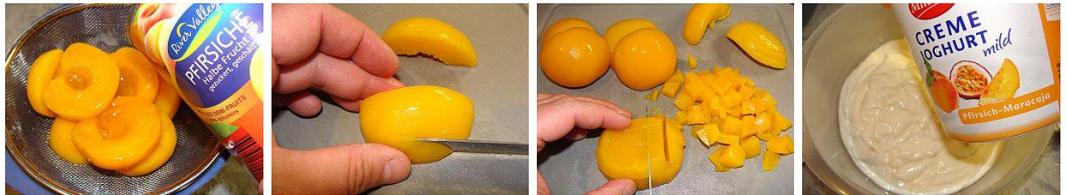
Pfirsich-Maracuja-Joghurtcreme

Zutaten: (Für 8-10 Portionen)

- 1 kg Pfirsich-Maracuja-Joghurt, 50 ml Gräfs Ice Pfirsichlikör,
- 300 ml Cremefine zum Schlagen, 1 große Dose Pfirsiche,
- 3 Pck. Sahnesteif, 1 Pck. Vanillezucker, Schokoblättchen, Minze

Zubereitung:

1. Pfirsiche abgießen, Saft auffangen. Einer Pfirsichhälfte längs halbieren, fächerartig längs einschneiden u. zur Seite stellen. Rest der Pfirsiche klein würfeln.



2. Joghurt in eine große Schüssel geben. Cremefine mit Vanillezucker u. Sahnesteif dickcremig schlagen u. unter das Joghurt rühren.



3. Likör mit etwas Pfirsichsaft unterrühren u. die Pfirsichstücke unterheben u. bis zum Verzehr abgedeckt kühl stellen.



4. Creme in eine große Auflaufform füllen u. mit Schokoblättchen bestreuen. Mit Pfirsichscheiben u. Minze garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Lecker fruchtig und cremig!

