

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Pfirsich-Vanille-Joghurtcreme

Zutaten: (Für 10-12 Portionen)

- 1 kg Vanille-Joghurt, 1 große Dose Pfirsiche, 50 ml Eierlikör,
- 250 ml Cremefine z. Schlagen, 250 g Sahnequark, 4 Pck. Sahnesteif,
- 4 Pck. Vanillezucker, ½ TL Vanilleextrakt, Schokoblättchen, Minze

Zubereitung:

1. Pfirsiche abgießen, Saft auffangen. Pfirsiche klein würfeln, einige Würfel aufheben.



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



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



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

Tipp des Chaoten: Lecker fruchtig und cremig!

