

Backen mit Klaus

Der süße Abschluss:

Rhabarber-Vanille-Creme mit Schoko

Zutaten: (Für 8-10 Portionen)

- 250 ml Cremefine z. Schlagen, 1 kg Rhabarber-Vanille-Joghurt,
- je 3 Pck. Sahnesteif & Vanillinzucker, Minze, 50 ml Pfirsich-Likör,
- 125 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Rhabarberjoghurt u. Quark in eine Schüssel geben u. verrühren. Den Likör u. die steif geschlagene Cremefine unterrühren. Schokolade klein hacken, 25 g zur Seite legen, Rest unterheben u. über Nacht kaltstellen.



3. Creme in eine Servierschüssel geben, mit Minze u. der restl. Schokolade garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Genial! Für Kids den Likör weglassen!

