

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Stracciatella-Eiskonfekt-Dessert

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 400 ml Sahne, 300 g Eiskonfekt, 1 kg Stracciatella-Joghurt (Norma),
- 250 g Kaffee-Joghurt, je 2 Pck. Sahnesteif & Vanillinzucker, Minze,
- Raspelschokolade

Zubereitung:

1. 200 g Eiskonfekt in warmer Sahne unter Rühren schmelzen, über Nacht kalt stellen. Bis auf 6-8 Stücke das Eiskonfekts in kleine Stücke hacken. Übrige in den Kühlschrank legen.



2. Stracciatella-, u. Kaffee-Joghurt in eine Schüssel geben u. vermengen. Eiskonfektsahne mit Vanillinzucker u. Sahnesteif steif schlagen u. mit den Eiskonfektstücken unterheben. Über Nacht kalt stellen.



3. Creme in Dessertschalen füllen. Mit Raspelschokolade, Minze u. kaltem Eiskonfekt garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Wow... ein echter Hammer vom Geschmack!

