

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Stracciatella-Erdbeercreme

Zutaten: (Für 8 Portionen)

- 100 g Zartbitter-Schokolade, 250 ml Cremefine, 2 Pck. Vanillezucker,
- 2 Pck. Sahnesteif, 1 kg Stracciatella-Joghurt, 500 g Erdbeeren,
- 50-80 ml Haselnuss-Likör, Krokant & Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. Schokolade in kleine Stücke hacken.



2. Joghurt in einer großen Schüssel mit Vanillinzucker u. Likör verrühren. Cremefine u. $\frac{3}{4}$ der Schokolade unterheben. Schüssel abgedeckt über Nacht kaltstellen.



3. Erdbeeren putzen u. in Stücke schneiden (3 Stück aufheben), unterheben u. Creme in eine große Dessertschale füllen. Mit übrigen Schokostücken, Krokant, Erdbeeren u. Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Eine gelungene Eigenkreation...

