

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Stracciatellacreme mit Heidelbeeren

Zutaten: (Für 8 Portionen)

- 9 Riegel Heidelbeer-Joghurt-Schokolade, 250 ml Cremefine,
- 2 Pck. Vanillezucker, 2 Pck. Sahnesteif, 1 kg Stracciatella-Joghurt,
- 125 g Heidelbeeren, 50 ml Heidelbeer-Likör, Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. 6 Riegel Schokolade in kleine Stücke hacken, übrige Riegel quer dritteln u. zur Seite legen.



2. Joghurt in einer großen Schüssel mit Vanillinzucker u. Likör verrühren. Cremefine mit 2/3 Heidelbeeren u. Schokolade unterheben.



3. Creme in eine große Dessertschale oder Schüssel füllen u. bis zum Verzehr abgedeckt kühl stellen. Mit Schokodritteln, übrigen Heidelbeeren u. Minze garniert servieren. Evtl. noch Waffelröllchen dazu reichen.



Tipp des Chaoten:

Schokolade und Joghurt sind vom Discounter Lidl..

