

# Backen mit Klausl

*Der süße Abschluß:*

## Vanille-Creme mit Ananas

**Zutaten: (Für 6-8 Portionen)**

- 1 Dose Ananasstücke, 250 ml Cremefine, 4 Pck. Vanillinzucker,
- 6 Pck. Sahnesteif, 1 kg Vanille-Joghurt, 30 g Schokoladenraspel

**Zubereitung:**

1. Ananasstücke in einem Sieb abgießen, Saft auffangen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Joghurt in eine Schüssel geben u. Cremefine mit Ananas u. etwas Saft unterheben. Über Nacht abgedeckt kühl stellen.



3. Vanille-Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen u. mit Schokoladenraspeln bestreuen.



*Tipp des Chaoten:*

*Mit Minze garniert servieren. Leicht und lecker!*



Erstellt von Klausl am 12.11.2022