

Backen mit Klausl

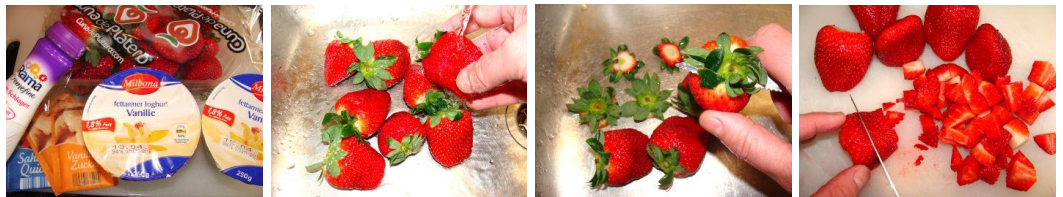
Vanille-Creme mit Erdbeeren

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 400 g Erdbeeren, 250 ml Cremefine, 2 Pck. Vanillinzucker,
- 1 Pck. Sahnesteif, 500 g Vanille-Joghurt, 30 g Schokoladenraspel

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen u. würfeln. Einige Erdbeeren für die Garnierung zur Seite legen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Joghurt in eine Schüssel geben u. Cremefine mit Erdbeerwürfeln u. Schokoraspeln (etwas übrig lassen zur Garnierung) unterheben. In eine große Schüssel füllen u. einige Stunden kühl stellen.



3. Vanille-Creme mit längs geviertelten Erdbeeren restl. Schokoladenraspeln bestreuen.



Tipp des Chaoten:

Mit Schokowaffeln garniert genießen. Leicht und lecker!

