

Backen mit Klaus

Der süße Abschluss:

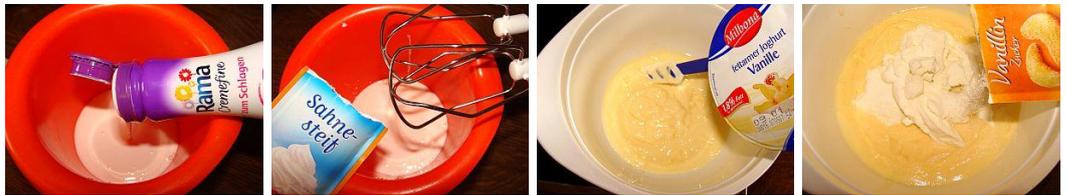
Vanillecreme mit Bratapfelschokolade

Zutaten: (Für 5-6 Portionen)

- 500 g Vanillejoghurt, 250 g Magerquark, 2 Pck. Vanillezucker,
- 250 ml Cremefine, 2 Pck. Sahnesteif, 100 g Bratapfel-Schokolade,
- flüssiger Süßstoff, Minze & Schokoblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen.



2. Joghurt u. Quark mit Vanillezucker u. flüssigem Süßstoff in eine Schüssel geben u. verquirlen. Steif geschlagene Cremefine unterrühren. Schokolade klein schneiden u. unterheben. Abgedeckt mind. für 3 Std. kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Form füllen, mit Minze u. Schokoblättern garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Super lecker. schnell und einfach!

