

Schokoladen - Joghurt - Creme

Zutaten:

100 g weiße Schokolade
150 g Naturjoghurt
200 g Brombeeren (Himbeeren)
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
Schokoraspeln

Zubereitung:

- Die Schokolade klein schneiden.
- In einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
- Sahne mit Sahnesteif schlagen.
- In die steif geschlagene Sahne die flüssige Schokolade einrühren.
- Den Joghurt unterheben.
- Obst ebenfalls unterheben.
- Creme in Dessertschälchen füllen und kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Schokoraspeln verzieren.