

## Schoko – Crossies – Creme

### Zutaten für 5 – 6 Personen:

100 g Schoko - Crossies  
250 g Himbeeren  
200 g Himbeergelee  
300 g Schlagsahne  
200 g Schmand  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker



### Zubereitung:

- Gelee glatt rühren.
- Etwa 200 g Himbeeren vorsichtig unterrühren.
- Schmand, Vanillezucker und Zucker cremig rühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Schmandcreme heben.
- Schoko – Crossies auf Dessertschälchen verteilen.
- Ein paar zur Verzierung beiseitelegen.
- Die Himbeeren mit Gelee auf die Schoko – Crossies geben.
- Schmand – Sahnecreme ebenfalls einfüllen.
- Restliche Schoko – Crossies leicht zerbröseln.
- Brösel und restliche Himbeeren auf die Schälchen verteilen.