

Schichtdessert mit Yogurette

🕒 20 Minuten

❄️ 1 Stunde

🍴 6 Portionen

Zutaten

Für den Boden:

180 g Haferkekse

Für die mittlere Schicht:

250 g Naturjoghurt 0,1%

150 g TK-Erdbeeren, aufgetaut und püriert

10 g Puderzucker

2 Riegel Yogurette, gehackt

Für die obere Schicht:

30 g Zartbitterschokolade

2 Riegel Yogurette, gehackt

Frische Minzblätter



Utensilien

Schüsseln, Pürierstab, Kochtopf oder Schale (um die Schokolade zu schmelzen), Herd, Messer, Schneidebrett

Zubereitung

- Vollkornkekse in kleine Stücke zerbröseln. Die Brösel auf die Gläser verteilen und leicht andrücken.
- Für die mittlere Schicht Joghurt mit pürierten TK-Erdbeeren und Puderzucker glattrühren.
- Yogurette in Stücke schneiden und unterheben.
- Erdbeer-Joghurt-Creme auf der Keksschicht in den Gläsern verteilen.
- Für die obere Schicht Zartbitterschokolade schmelzen und auf die Erdbeer-Joghurt-Creme in den Gläsern gießen.
- Yogurette Riegel in schmale Streifen schneiden. Zusammen mit frischen Minzblättern auf den Desserts verteilen.
- Dessert im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen, damit die Schokoladenschicht fest wird. Direkt aus dem Glas genießen.

Hinweis:

- TK-Erdbeeren sollten vollständig aufgetaut und püriert sein, bevor sie in die Creme gemischt werden