



Von **motte**
am 15.04.2009

"Unser Nachtisch ...
mein Sohn hat die
Schüssel quasi
ausgeleckt ... "

Stracciatella-Joghurt mit Himbeeren

Menüart: **Dessert**

Anlass: **Erntedankfest, Zubereiten mit / für Kinder, Party, Picknick, Brunch**

Zubereitungsart: **Kalt zubereiten, Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 40 Min.**

Tags: **Joghurt, Sahne, Himbeeren, Raspelschokolade**

Zutaten für 3 Portion(en)

für die Himbeeren

250 gr. Himbeeren

40 gr. Zucker für die Himbeeren

1 TL Tortenguß

1 TL Zucker für den Tortenguß

für den Stracciatella-Joghurt

300 gr. Naturjoghurt

1/2 Becher Creme Fraiche

1 Pck. Vanille-Zucker

3 EL Zucker

200 ml Sahne

3 EL Raspelschokolade, nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter

Zubereitung

Zum Vorbereiten:

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Himbeeren in einem Sieb geben, mit Zucker bestreuen und ein paar Stunden auftauen lassen. Den Saft dabei auffangen.

Crème Fraîche in einer Schüssel mit dem Zucker und Vanille-Zucker glatt rühren. Den Joghurt unterrühren. Sahne steif schlagen und mit der Raspelschoko unter den Joghurt heben. Auf 3 Dessertschüsseln aufteilen.

Den Tortenguß mit dem Zucker vermischen und in einem Topf mit dem Himbeersaft verrühren und einmal aufkochen lassen. Die Himbeeren vorsichtig unterheben. Kurz abkühlen lassen und auf dem Joghurt verteilen.

Evtl. mit etwas Restsahne und Schoko verzieren.