Schoko-Joghurt-Creme

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1/4 L Joghurt (1% Fett)
Süßstoff
Zitronensaft
Rum
3 Blatt Gelatine
1 EL heißes Wasser
2 EL Schlagobers
30 g geriebene Milchschokolade
100 g Pfirsichstücke

Zubereitung

Das Joghurt mit dem Süßstoff, Zitronensaft, und dem Rum würzen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
in dem 1 EL heißem Wasser auflösen und unter das Joghurt mischen.
den Schlagobers steif schlagen und mit der geriebenen Milchschokolade unter das Joghurt heben.
Die Pfirsichstücke in zwei Schüsseln verteilen und die Creme darübergeben.