

Hier und heute



Beeren-Dessert mit Schokoladenkruste

Theresa Knipschild macht ein einfaches, sommerliches Beeren-Dessert, das sie an die Erdbeerschokoriegel ihrer Kindheit erinnert.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für vier Portionen im Dessertglas

Zutaten für die Creme

- 250 g cremiger Sahnejoghurt (10 % Fett)
- 200 ml Schlagsahne
- 30 g Honig oder Puderzucker (oder mehr nach Geschmack)
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 200 g gemischte frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
- 6-8 Schokoladencookies

Zutaten für die Schokoladenkruste

- 80 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre
- 5 g neutrales Pflanzenöl oder Butter

Zutaten für die Deko

- eine Handvoll frische Beeren
- Erdbeer-Schokoriegel

Zubereitung

Sahne steif schlagen. Joghurt mit Honig oder Zucker und Vanillemark verrühren.

Sahne vorsichtig unterheben. Cookies grob in einem Frischhaltebeutel zerbröseln.

Schokolade mit Fett über dem Wasserbad bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Die Kuvertüre sollte nicht heiß werden. Cookie-Brösel, frische Beeren und Joghurtcreme ins Glas schichten. Mit Joghurtcreme abschließen und mit einer Palette glattstreichen. Je nach Festigkeit der Creme, die Gläser vorsichtig kopfüber in die Kuvertüre tauchen oder Kuvertüre darüber geben und glattstreichen.

Einige Minuten kalt stellen, bis die Kuvertüre fest ist.

Nach Gusto mit frischen Beeren und Schokoladenerdbeerriegeln garnieren.