



Stracciatella-Beeren-Schichtcreme

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Schlagsahne
- 125 g Vanille-Joghurt, 1,5% Fett
- 150 g Quark, Magerstufe
- 125 g Himbeeren
- 125 g Erdbeeren

Zubereitung

1. Zartbitterschokolade grob hacken. Sahne steif schlagen.
2. Vanille-Joghurt sowie Speisequark unter die Sahne heben. Zartbitterschokolade unterrühren.
3. Himbeeren und Erdbeeren putzen, waschen und die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. In Gläser eine Schicht Stracciatellacreme füllen. Darauf ein paar Früchte verteilen, wieder eine Schicht Creme einfüllen usw., die letzte Schicht sollten Beeren sein.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	274 kcal
Fett	16 g
Protein	9 g

🕒 19 Minuten

⊕ 4 Portionen