

Frischkäsecreme mit Erdbeeren

Zutaten für 5-6 Personen

- 100 g weiße Kuvertüre
- 6 Butterkekse
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 200 g Jogurt Natur 3,5 %
- 200 g Frischkäse
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Schlagsahne
- 500 g Erdbeeren
- 1 TL Honig
- 2 TL Speisestärke



Zubereitung

5-6 Erdbeeren für die Deko zur Seite legen. Die Butterkekse in eine Gefriertüte geben und mit einem Schneidebrett zerdrücken oder mit dem Fleischklopfer zerbröseln. Die Kuvertüre raspeln, etwas für die Deko beiseitelegen dann in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Erdbeeren waschen und putzen, dann pürieren. Das Mus in einen Topf geben und aufkochen. Mit der Speisestärke andicken und wieder abkühlen lassen. Den Jogurt, den Frischkäse und das Vanilleextrakt mit dem Mixer verrühren, dann die geschmolzene Schokolade zugeben und mit verrühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit dem Löffel unter die Creme heben. Die Creme in Portionsgläser füllen. Dabei das Glas nur halb füllen und eine Schicht der Keksbrösel einfüllen. Eine Schicht Erdbeermus auftragen und das Glas mit Creme auffüllen. Etwas von den Schokoladenraspeln auf die Creme streuen und eine Erdbeere in die Creme stecken.

Guten Appetit