

Dessert mit Erdbeeren und Joghurt

Cremiger Joghurt trifft auf fruchtig frische Erdbeeren.

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Erdbeersoße:

350 g Erdbeeren

25 g Zucker

Joghurtcreme:

200 g kalte Schlagsahne

500 g Joghurt

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone

Außerdem:

etwa 100 g Cantuccini

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zauberhafte

Schmetterlinge aus Esspapier

Wie mache ich ein Dessert mit Erdbeeren und Joghurt ganz schnell und einfach selber?:

1 Erdbeersoße zubereiten:

Erdbeeren waschen und mit dem Zucker in einem Rührbecher pürieren.

2 Joghurtcreme zubereiten:

Schlagsahne in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührbesen) steif schlagen. Joghurt in eine Rührschüssel geben, Quarkfein hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben.

Cantuccini in kleine Stücke schneiden und auf die Gläser verteilen. Etwa 3/4 der Joghurtcreme darauf verteilen. Erdbeersoße darauf gießen. Übrige Creme in die Mitte geben.

3 Dessert dekorieren:

Die Esspapier-Schmetterlinge dekorativ auf die Creme setzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert kann zusätzlich mit Erdbeeren verziert werden.
- Je nach Saison kann das Dessert auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereitet werden, diese dann auftauen lassen.

