

Maracuja-Creme

Fruchtiges Maracujadessert mit Joghurt

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 300 g Joghurt
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic oder Crème légère (150 g)
- 25 g Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen
- 1 Maracuja

1 Zubereiten:

Joghurt, Crème fraîche oder Crème légère, Puderzucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Dessert-Soße ohne Kochen zugeben und sofort verrühren.

- 2 Maracuja halbieren und mit einem Teelöffel aushöhlen. Die eine Hälfte der Maracuja unter die Creme rühren, auf Dessertschälchen verteilen und in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren übrige Hälfte der Maracuja dekorativ auf der Creme verteilen.