Solero-Dessert im Glas



Ideal für den Sommer! Das Solero-Dessert im Glas ist schnell vorbereitet und warten dann im Kühlschrank auf seinen Einsatz. Ein frisch-fruchtiger Abschluss für einen Grillabend mit lieben Menschen.

4-8 Gläser je nach Größe

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit:

ZUTATEN

Für die Creme

- 500 g Joghurt (griechisch, Vanille oder Natur)
- 50 g Zucker (oder nach Geschmack etwas mehr)
- 1 P. Vanillezucker
- Abrieb ½ Bio-Zitrone oder Limette
- 250 ml Sahne

1 P. Sahnesteif (optional)

Für die Fruchtschicht

2 P. Vanillesoße ohne Kochen
450 ml Maracuja-Mango-Saft

1. Außerdem:
2. 1 Dose Pfirsiche oder Mango (Abtropfgewicht ca. 480 g) alternativ frische, reife Früchte

Für die Deko

Frische Pfirsiche oder Mango, gewürfelt oder in Scheiben
Frische Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Die Dosenfrüchte in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Früchte in die Dessert-Gläser geben.
2. Joghurt mit Zucker, Vanillezucker und Zitrusabrieb glattrühren.
3. Sahne steifschlagen. Wer die Creme etwas stabiler haben möchte, gibt etwas Sahnesteif dazu. Die Sahne unter die Joghurtmasse rühren. Die Creme in die Gläser füllen.
4. Vanillesoßen-Pulver mit dem Fruchtsaft verrühren und auf der Creme verteilen.
5. Die Dessert-Gläser für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Vor dem Servieren mit frischen Früchten (gewürfelt oder in Scheiben geschnitten) und frischer Minze garnieren.