

Erdbeer-Dessert im Glas



Cremiges Sommerdessert mit frischen Erdbeeren.

6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit:

ZUTATEN

1. 5-7 Schoko-Cookies (oder andere Schokoladenkekse)
2. 250 g frische Erdbeeren
3. 250 g Speisequark
4. 250 g Mascarpone
5. 150 g Joghurt, natur
6. 200 g Sahne
7. 70 g Zucker
8. 2 TL Vanille-Extrakt
9. 1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten aus dem Kühlschrank holen, sie lassen sich besser verarbeiten, wenn sie nicht zu kalt sind.
2. Die Dessertgläser bereitstellen.
3. Die Cookies (gekauft oder selbstgebacken) in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern. Im Mixer funktioniert das natürlich auch. 1 Esslöffel für das Topping zurückbehalten, den Rest in den Gläsern verteilen.
4. 200 g der gesäuberten Erdbeeren vom Grün befreien und mit 1 TL Vanille-Extrakt und 1 Esslöffel Zucker pürieren.
5. Die restlichen Erdbeeren, bis auf einige für die Deko, (ebenfalls ohne Grün) in kleine Würfel schneiden.
6. Für die Creme Quark, Mascarpone, Joghurt, den restlichen Zucker und Zitronensaft gründlich aber nicht zu lange verrühren.
7. Die Sahne steifschlagen und unter die Creme heben.
8. Nun jeweils einen guten Esslöffel Creme in die Gläser geben. Das Erdbeerpüree bis auf einen kleinen Rest auf der Creme verteilen. Die stückigen Erdbeeren darauf geben. Die restliche Creme und danach das restliche Erdbeerpüree in die Gläser füllen.
9. Mit den zurückgelegten Cookie-Krümel und Erdbeeren dekorieren.
10. Die Dessert-Gläser mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.