

Süßes Herzdessert

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Kirsch-Obers-Creme und Joghurt:

20 Erdbeer-Rahm-Pralinen (z. B. von Milka®) (1 Pkg.)
3 EL passierte Kirschenmarmelade
2 EL kaltes Wasser
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
¼ l flüssiges Schlagobers
200 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
ca. 100 g Himbeeren (vorbereitet)

Zum Verzieren:

Himbeeren (vorbereitet)
Schokoladendekor (z. B. Herzen)

Wie bereite ich ein schnelles Herzdessert zum Valentinstag zu?:

1 Zum Vorbereiten:

8 Pralinen zum Verzieren zur Seite geben und die übrigen grob hacken.

2 Kirsch-Obers-Creme und Joghurt zubereiten:

Marmelade mit Wasser, Sahnesteif und Schlagobers verrühren und cremig aufschlagen. Joghurt mit Vanillin Zucker verrühren.

3 Dessert einfüllen:

Die Hälfte der Kirsch-Obers-Creme auf 4 Gläser aufteilen. Jeweils 5 Himbeeren darauf geben und das Joghurt darauf aufteilen. Eine Schicht zerkleinerte Pralinen draufgeben. Die übrige Kirsch-Obers-Creme auf die Gläser aufteilen und ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Zum Verzieren:

Die Desserts mit jeweils 2 Erdbeer-Rahm-Pralinen, Schokoladendekor und einigen Himbeeren verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schoko-Pralinen nach Wahl verwenden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33