



Erdbeer-Schicht-Dessert

Der Aufwand lohnt sich: Kekse, Vanille-Quark-Creme, Erdbeeren und Schokorasipel im Glas wecken die Vorfreude auf den Nachtisch.

Für 6 Gläser à 220 ml
Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Pro 100 g:
1255 kJ / 300 kcal
F: 12 g, davon 4 g gesättigte Fettsäuren, K: 32 g,
davon 4 g Zucker, E: 6 g, Salz: 0,12 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

125 g Kekse (z.B. Butterkekse, Löffelbiskuit, Haferkekse, Schoko-Cookies...)
250 g Erdbeeren
500 g Speisequark
1 Päckchen Vanille Zucker
250 g Vanille-Joghurt
1 Becher Sahne
50 g Zartbitterschokolade

Zutaten aus dem Vorrat:

1-2 TL Puderzucker, nach Bedarf

Zubereitung

1. Die Kekse fein zerkrümeln (das klappt prima, wenn man sie in einer Tüte mit einem Nudelholz zerdrückt) und die Hälfte davon auf dem Boden der Gläser verteilen.
2. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Einen Teil in feine Scheiben schneiden und von innen im Kreis gegen das Glas drücken. Die restlichen Erdbeeren pürieren. Wer es gerne süß mag, kann 1-2 TL Puderzucker unterrühren.
3. Die Schokolade raspeln (fein oder grob).
4. Den Quark mit dem Vanillezucker und dem Vanille-Joghurt gut verrühren. Die Sahne schlagen und unter den Quark rühren, bis eine fluffige Masse entstanden ist. 3 gehäufte Esslöffel davon entnehmen und mit einem Esslöffel des Erdbeerpürees vermischen, so dass eine rosafarbene Creme entsteht. Beides in jeweils einen Spritzbeutel oder eine Tüte, in die man ein Loch schneidet, einfüllen.
5. Nun die Gläser zunächst bis zur Hälfte mit der weißen Creme befüllen, danach die restlichen Kekskrümel darübergeben, nochmals weiße Creme und darauf die rosafarbene Creme einschichten.
6. Zum Schluss das Erdbeer-Püree mit einem Teelöffel darübergeben (ggf. mit einem Zahnstocher marmorieren) und das Ganze mit Schokorasipeln bestreuen.
7. Das Dessert sollte einige Stunden im Kühlschrank durchziehen; man kann es auch erst am nächsten Tag servieren.

Tipp:

Die Reihenfolge des Einschichtens kann kreativ verändert werden.