

Erdbeer-Schichtdessert

Nachtisch geht immer – so heißt es... Wer diesen probiert hat, so fruchtig, cremig, dahin schmelzend, kann es verstehen. Die Früchte lassen sich selbstverständlich nach Geschmack austauschen. Auch TK-Früchte, aufgetaut, lassen sich gut verwenden. Probiert's aus!

-Rühraufsatz einsetzen-

330 g Konditorsahne auf **Stufe 3,5** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen und in eine Schüssel umfüllen.

-Rühraufsatz entfernen-

400 g Schmand

10 g Zitronensaft

75 g X-Zucker **15 Sek./Stufe 3** verrühren. Schmandmischung zur Sahne geben und unterheben.

200 g TK-Erdbeeren, aufgetaut

10 g X-Zucker

10 g Zitronensaft in den leeren Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pürieren.

Nun die Schmandmischung mit der Erdbeersauce abwechselnd in Gläser schichten und mit weißen Schokoraspeln bestreut servieren.

Genussvolle Momente wünscht **RINA WILKEN**
www.genusswelt-wilken.de