Bounty-Creme

Die Bounty-Creme ist ein schnell gemachtes Dessert, das gerade im Sommer Kokosliebhaber zum Naschen verführt. Ein Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

Für die Creme

300 g	Griechischer Joghurt
125 ml	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
25 g	Kokosette
10 g	Schokoladenraspeln
50 g	Schokolade (85% Kakaoanteil)
1 TL	Kokosöl

Zur Dekoration

Nach Belieben	Kokos-Schokoladen-Riegel (optional)

Zubereitung

1. Für die **Bounty-Creme** die Schokolade, zusammen mit dem Kokosöl, über einem heißen Wasserbad schmelzen und danach herunterkühlen lassen.

2. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen.

3. Nun den Joghurt, mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker gut verrühren.

4. Jetzt die Kokosette und die Schokoladenraspeln unter die Creme ziehen.

5. Danach noch das Schlagobers unterheben.

6. Die Hälfte der Creme nun auf die Schälchen verteilen und mit etwas von der Schokoladensauce beträufeln. Den Vorgang anschließend wiederholen.

7. Die Creme bis zum Verzehr kalt stellen und (optional) vor dem Servieren mit Kokos-Schoko-Riegeln dekorieren.

Tipp

Sollten keine Kinder mitessen, kann die Bounty-Creme mit einem zusätzlichen Schuss Kokos-Likör verfeinert werden.