

# 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    | <a href="#">Schlagobers</a>                  |
| 1 TL      | Vanilleextrakt                               |
| 1 EL      | <a href="#">Zucker</a>                       |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>                |
| 25 g      | Kokosette                                    |
| 10 g      | Schokoladenraspeln                           |
| 50 g      | <a href="#">Schokolade</a> (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.