

# Erdbeer-Dessert im Glas

Das Erdbeer-Dessert im Glas sieht nicht nur köstlich aus sondern schmeckt auch hervorragend. Das delikate Schichtdessert-Rezept schmeckt immer wieder.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 6 Stk. | Schokocookies (o.a. Kekse)   |
| 250 g  | <a href="#">Erdbeeren</a>    |
| 250 g  | <a href="#">Magertopfen</a>  |
| 250 g  | <a href="#">Mascarpone</a>   |
| 200 g  | <a href="#">Schlagobers</a>  |
| 150 g  | <a href="#">Naturjoghurt</a> |
| 70 g   | <a href="#">Zucker</a>       |
| 2 TL   | Vanilleextrakt               |
| 1 TL   | Zitronensaft                 |

## Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Dessert im Glas** die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und zerkleinern. Auf die Gläser verteilen und einen kleinen Teil für das Topping übrig lassen.
2. Die [Erdbeeren](#) säubern, zerkleinern und einen kleinen Teil für die Deko zurückbehalten. Den Rest mit 1 Esslöffel Zucker und 1 Teelöffel Vanilleextrakt pürieren.
3. Für die Creme den Magertopfen, Mascarpone und Naturjoghurt, restlichen Zucker und Zitronensaft gründlich verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unterheben.
4. Jetzt die Creme und das Erdbeerpüree in die Gläser schichten. Abschließend mit Keks-Krümeln und Erdbeeren garnieren.
5. Im Kühlschrank zirka 2 Stunden durchkühlen lassen.

## Tipp