

# Erdbeer-Schokoladen-Traum

Wenn es mal schnell gehen muss, ist dieses Dessert-Rezept genau das Richtige: Der Erdbeer-Schokoladen-Traum schmeckt super und ist im Handumdrehen zubereitet!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

60 g	<a href="#">Schokolade</a> (fein gehackt)
250 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
80 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Schokoladen-Traum** die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Ein Drittel der Erdbeeren mit Zucker, Vanille-Extrakt und Salz mischen. Mit einer Gabel fein zerdrücken und für 30 Minuten kalt stellen.
2. Schokolade fein hacken und mit dem Erdbeermus vermengen. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben. Dessertgläser abwechselnd mit der Schokoladen-Creme und den restlichen Erdbeeren befüllen und servieren.

## Tipp

Außerhalb der Saison kann der Erdbeer-Schokoladen-Traum auch mit anderen Früchten nach Wahl zubereitet werden.