Erdbeer-Yogurette-Schichtdessert

Das Erdbeer-Yogurette-Schichtdessert Rezept ist einfach in der Zubereitung und schmeckt immer wieder aufs Neue.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

500 g	Erdbeeren
100 g	Amarettini
6 Stk.	Yogurette (Schokoriegel Edbeere)
350 ml	Schlagobers (Sahne)
1 Packung	Sahnesteif
200 g	Sauerrahm
150 g	Naturjoghurt

Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Yogurette-Schichtdessert** die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Amarettini Kekse grob zerbröseln und die Yogurette Schokoriegel mit einem scharfen Messer klein zerhacken.

2. Das Schlagobers in einer großen Schüssel mit Sahnesteif steif schlagen. Den Sauerrahm und Joghurt zugeben und unterheben. Jetzt das Dessert abwechselnd mit den Amarettini, Yogurette-Stücke, Erdbeeren und Creme in Gläser schichten und wiederholen. Abschließend mit Erdbeeren dekorieren. Das Erdbeer-Yogurette-Schichtdessert im Kühlschrank für mindestens 1-2 Stunden kühl stellen und danach sofort gekühlt servieren.

Tipp

Sollte keine Kinder mitessen kann man die Amarettini noch mit etwas Amaretto Mandellikör beträufeln.