

Erdbeerkuss Dessert

Das Erdbeerkuss-Dessert ist ein schnelles und unkompliziertes Schichtdessert. Mit frischen Erdbeeren und süßen Schokoküssen ist der Nachtsch fruchtig und cremig zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

600 g	Erdbeeren
3 EL	Feinkristallzucker
10 Stk.	Schwedenbombe (Schokoküsse)
500 g	Magertopfen
300 g	Griechischer Joghurt
2 EL	Honig
0.5 Stk.	Bio-Zitronen
3 EL	Pistazien (fein gehackt)

Zubereitung

1. Das cremige **Erdbeerkuss-Dessert** ist rasch zubereitet. Dafür die frischen Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Eine Hälfte der Erdbeeren zusammen mit Feinkristallzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
2. Die Waffelböden vorsichtig von den Schokoküssen trennen und beiseitelegen. Den oberen Teil der Schokoküsse mit Magertopfen, griechischen [Joghurt](#), Honig sowie Zitronenabrieb und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren.
3. Zirka 6 Waffelböden in eine rechteckige Form legen. Darauf die Dessert-Creme verteilen, Erdbeerpüree darüber gießen und mit einem Löffel leicht unterheben. Abschließend mit geschnittenen Erdbeeren bedecken. Die restlichen Waffelböden grob zerbrechen und als Topping auf das Dessert geben und mit gehackten Pistazien bestreuen.



[hier bestellen](#)

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



Tipp