

Ribisel Creme

Die leichte Ribisel Creme schmeckt fruchtig säuerlich. Eine erfrischende süße Dessert Creme für heiße Ferientage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

50 g	Schokolade weiß
100 g	Ribiseln
100 g	Joghurt
100 g	Frischkäse
100 g	Magertopfen
	Honig

Zubereitung

1. Für die **Ribisel Creme** zuerst die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die frischen Ribisel putzen, waschen und trocken tupfen. Den Joghurt, Frischkäse und Magertopfen in eine Schüssel geben geschmolzene Schokolade hinzugeben und gut verrühren. Die Creme mit Honig abschmecken und die Ribisel unterrühren. Die fertig zubereitete Creme in kleine Schalen anrichten und mit Ribisel garnieren.

Tipp