

## 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	<a href="#">Ribiseln</a>
100 g	<a href="#">Joghurt</a>
100 g	Frischkäse
100 g	<a href="#">Magertopfen</a>
	<a href="#">Honig</a>

## 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