

# Schneegestöber-Dessert im Glas

Das Schneegestöber-Dessert im Glas ist blitzschnell zubereitet. Topfen-Joghurtcreme, knuspriges Baiser und fruchtige Himbeeren ergeben ein wunderbar, leichtes Schichtdessert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
250 g	Speisetopfen (Quark)
150 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
30 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
300 g	<a href="#">Himbeeren (TK)</a>
150 g	Baisers (Schaumgebäck)

## Zubereitung

1. Um ein **Schneegestöber-Dessert im Glas** zuzubereiten, das Baiser je nach Größe in einen Gefrierbeutel geben, mit Nudelholz zerstossen, bis du kleine Stücke hast. Für die Creme den Speisetopfen, Naturjoghurt, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. In einer separaten Schüssel das Schlagobers steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Topfencreme heben, sodass eine luftige Creme entsteht.
2. Abwechselnd Baiser, aufgetaute Himbeeren im Ganzen oder leicht zerdrückt, und Creme einfüllen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Gläser gefüllt sind. Wer mag, kann die oberste Cremeschicht mit einem Spritzbeutel und Sterntülle hübsch verzieren. Das Dessert für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen – so verbinden sich die Aromen perfekt und das Schneegestöber erhält seine herrlich cremig-knusprige Konsistenz.

## Tipp

Das Schneegestöber-Dessert lässt sich wunderbar vorbereiten – ideal für Gäste, Feiern oder den schnellen Nachtisch zwischendurch. Es schmeckt mit anderen Früchten wie Erdbeeren, Mango oder Heidelbeeren ebenso köstlich!