Solero-Becher

Das Rezept von dem Solero-Becher schmeckt durch den Maracujasaft wunderbar exotisch. Ein Dessert, das grade wenn es draußen wärmer wird, schön erfrischend ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Dose	Pfirsiche (ATG 480g)
500 g	Vanillejoghurt
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Sahnesteif
400 ml	Schlagobers
300 ml	Maracujasaft (+/-)
1 Packung	Vanillesaucenpulver (39g ohne Kochen)
Nach Belieben	Zebra-Röllchen
Nach Belieben	Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Für die **Solero-Becher** zuerst die Pfirsiche abtropfen lassen und hinterher in kleine Würfel schneiden.

2. Dann das Schlagobers, mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Eventuell für spätere Dekorationen etwas Schlagobers entnehmen und zur Seite stellen.

3. Jetzt die Pfirsichwürfel auf 6 Gläser oder Schälchen verteilen.

4. Danach den Vanillejoghurt gleichmäßig auf die Gläser verteilen.

5. Dann das Schlagobers ebenfalls auf die Gläser verteilen.

6. Nun das Vanillesaucenpulver nach und nach mit Maracujasaft anrühren, bis man eine gewünschte Saucen-Konsistenz hat (ca. 300 ml). Diese nun ebenfalls auf die Gläser verteilen.

7. Letztendlich einen Tupfer Schlagobers auf jedes Dessert geben und vor dem Servieren nach Belieben mit Zebra-Röllchen und Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp

Der Solero-Becher lässt sich (ohne Deko) gut vorbereiten und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.