Tiger-Becher

Der Tiger-Becher kommt optisch bei allen Generationen an. Ein Rezept das einfach, aber effektiv ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
500 g	Topfen (Pfirsich-Maracuja)
1 kg	Joghurt (Pfirsich-Maracuja)
2 Dosen	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (orange)
200 g	Eierplätzchen (oder Biskotten)

Zubereitung

1. Für den Tiger-Becher die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit einem Spritzbeutel o.ä. ein Tiger-Muster in die Gläser spritzen und diese dann kopfüber auf einem Stück Backpapier stellen.

2. Dann den Topfen mit den Joghurt in eine Schüssel geben und verrühren. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Jetzt die Masse auf 2 Schüsseln aufteilen und in den einen Teil der Masse die Lebensmittelfarbe hineinrühren. Dann die Mandarinen unterheben und die Creme zur Seite stellen.

3. Nun den Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und diesen unter den andern Teil der Masse unterheben.

4. Die Eierplätzchen/Biskotten (bis auf 6 Stück) grob zerkleinern und auf die Gläser aufteilen. Nun die beiden Cremes im Tiger-Look in die Gläser schichten. Zum Schluss noch ein Eierplätzchen in die Creme stecken und sofort servieren. Bitte daran denken, das die Schokolade bei kühler Lagerung hart wird und nur schwer aus dem Glas zu löffeln sein wird.

Tipp

Für den Tiger-Becher kann man anstatt Mandarinen natürlich auch Pfirsiche oder Marillen verwenden.