Yogurettebecher

Der Yogurettebecher ist fast schon, wie eine kleine Torte im Glas. Ein Rezept das einfach, aber raffiniert ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

2 Stk.	Yogurette (zum Dekorieren)

Für die Schokoladensoße

125 ml	Wasser
100 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
50 g	Kakao (echten)
1 Stängel	Vanilleschoten

Für die Creme

250 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
200 ml	Schlagobers
6 Stk.	Yogurette

Zum Schichten

100 g	Biskuitboden (hell)
Nach Belieben	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den Yogurettebecher das Wasser mit dem Kristallzucker und dem Salz in einen Topf

geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Das Mark mit in den Topf geben und die Masse zum Kochen bringen. Den Kakao unter Rühren hinzufügen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren. Im Anschluss die Soße auskühlen lassen.

2. Für die Creme die Schokoriegel kleinhacken und in einen Topf geben. Das Schlagobers hinzufügen und die Riegel bei mäßiger Hitze zum Schmelzen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die Masse abkühlen lassen und danach in den Kühlschrank stellen. Dort sollte die Schokosahne nun mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.

3. Jetzt den Topfen mit dem Vanillezucker verrühren. Dann die Schokoladensahne mit einem Mixer steif schlagen und unterheben. Als nächstes beliebig viele Erdbeeren von dem Grün befreien, waschen und in kleine Stücke schneiden.

4. Zum Anrichten den Biskuit mit den Händen zerbröseln und die Hälfte davon auf 4 Gläser verteilen. Dann ein Achtel von der Yogurettecreme in jedes Glas geben. Jetzt etwas von der Schokoladensoße auf die Creme geben. Dann die restlichen Brösel verteilen und mit der übrigen Creme abschließen. Nun noch die Erdbeerstücke drauf setzen, die Schokoriegel der Länge nach halbieren und dekorativ platzieren.

Tipp

Der Yogurettebecher schmeckt am besten gut gekühlt. Zudem könnte man auch schon eine fertige Schokoladensoße verwenden.