

Joghurt-Himbeer-Verführung

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten + Kühlzeit

Niveau: einfach

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mascarpone
- 1 Becher Weihenstephan Rahmjoghurt 10 % Fett, 500 g
- 4 EL Agavendicksaft oder flüssiger Honig
- 200 g Himbeeren (TK)
- 150 g Schoko-Cookies
- 6 EL Eierlikör

Zubereitung

Mascarpone und Rahmjoghurt mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Mit Agavendicksaft oder Honig süßen.

Creme mit aufgetauten Himbeeren in vier Dessertgläschen schichten. Cookies grob zerbröseln und darauf verteilen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit jeweils 1 EL Eierlikör beträufeln.

Pro Portion ca. 320 kcal, 20 g F, 25 g KH, 8 g E