

Erdbeerdessert im Glas

6 Gläser à 3 dl



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Crème:

- 75 g Meringeschalen
- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 2 ½ dl Rahm
- 100 g Joghurt (nature)
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Vorbereitung:

6 Gläser à 3 dl

2 Zubereitung:

Meringues in einen Gefrierbeutel geben, gut verschliessen und die Meringues mit einem Wallholz leicht zerdrücken. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stückchen schneiden.

Die Hälfte der Erdbeeren in einen Rührbecher geben. Zucker und Vanille Paste zugeben und pürieren. Übrige Erdbeerstückchen dazugeben. Rahm mit einem Mixer steif schlagen, Joghurt und Finesse daruntertermischen.

Das Dessert in die Gläser schichten: Zuerst die Rahmcrème mithilfe eines Esslöffels einfüllen. Dann die Erdbeersauce grosszügig darübergeben und zuletzt mit Meringuesstückchen verzieren.