

Erdbeer-Schokokuss-Dessert



Zutaten (6 Personen):

Creme:

- 500 g Quark
- 10 Schokoküsse
- 2 EL Agavendicksaft (alternativ Honig)
- 300 g griechischer Joghurt
- 1 EL Zitronensaft

Sauce:

- 300 g Erdbeeren
- 60g Zucker

Topping:

- 3 Schaumküsse
- 200 g Erdbeeren

Zubereitung:

Zuerst die Böden der 10 Schokoküsse abtrennen und 6 Stück davon gleichmäßig in eine kleine Schale Auflaufform (etwa 17 cm x 23 cm) legen. Die restlichen 4 Böden zur Seite legen.

Jetzt die Sauce zubereiten. Dafür die Erdbeeren waschen, trocknen und vom Stielansatz befreien. Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit Hilfe eines Pürierstabs fein pürieren.

Dann die Creme herstellen. Hierzu den oberen Teil der Schokoküsse, Quark, griechischen Joghurt und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Handrührgeräts zu einer gleichmäßigen Creme verrühren; zuletzt den Agavendicksaft unterarbeiten.

Die Hälfte der Quark-Creme in die Auflaufform auf die Schokokussböden geben und vorsichtig glattstreichen.

2/3 der Erdbeersauce darauf verteilen und mit der restlichen Quark-Creme bedecken. Die Creme nochmals gleichstreichen.

Die übrige Erdbeersauce auf die Creme-Oberfläche träufeln.

Die restlichen Erdbeeren ebenfalls waschen, trocknen und vom Stielansatz befreien. Die Hälfte fein würfeln und die andere Hälfte halbieren.

Die Erdbeerhälften und -würfel auf der Creme verteilen.

Zuletzt von den übrigen 3 Schokoküssen ebenfalls den Boden entfernen. Die Schokokuss-Böden in die Creme stecken und die Schokokuss-Oberseite auf die Creme setzen.

Dann das Dessert bis zum Servieren mehrere Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank geben.

Nährwertangaben: 449 kcal p.P., 57 g KH p.P.