



Joghurt-Creme mit weisser Schokolade und Waldbeeren

Rezept (für 4 Personen)

Nestlé Joghurt nach Griechischer Art Nature	460 g
Frischkäse	200 g
Zitrone	1
Zucker	80 g
Weisse Schokolade	150 g
Waldbeeren	100 g
Vollrahm	80 g

Zubereitung

1. Die Hälfte der Zitronenzeste mit dem Zucker mischen und zu einem homogenen Zitronenzucker verarbeiten.
2. Zitronenzucker mit Frischkäse vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
3. Im Mixer Joghurt und Frischkäse-Masse zwei Minuten lang vermischen.
4. Schokolade sorgfältig mit dem Vollrahm in der Pfanne schmelzen, zur Mischung in den Mixer geben und verrühren.
5. Mischung für vier Stunden in den Kühlschrank stellen, danach die Joghurt-Crème mit Löffeln zu Kugeln formen und mit Waldbeeren dekorieren und servieren.