

Crème Becher



Du brauchst:

- Griechischer Jogurt (oder Nature Jogurt, Schlagsahne)
- Frischkäse (oder Mascarpone)
- Puderzucker oder Zucker
- Vanillezucker oder Vanillepaste
- Frische Früchte oder gefrorene Früchte
- Butterkekse oder Löffelbiskuit (zB. Petit beurre oder Leibniz)

So geht's:

(Für 7 kleine Gläser)

- 3 Esslöffel vollbepackt mit Griechischem Jogurt
- 1 Esslöffel voll bepackt mit Frischkäse
- Etwas Vanillezucker dazugeben
- 3 Teelöffel Puderzucker
- Alles mischen und abschmecken ob die Creme die gewünschte süsse hat (in unserem Beispiel ist die Creme nicht so süss da wir süsse Erdbeeren verwendet haben)
- 4-5 Butterkekse in einer Schüssel zerbröseln und jedes der Gläser 1 cm damit befüllen
- Danach die geschnittenen Früchte (Bananen, Mango, Himbeeren, Heidelbeeren, Pfirsiche, Aprikosen... Achtung falls Ananas, Orangen, Mandarinen oder Kiwi verwendet wird die Gläser nicht mehr als 5 Stunden im Voraus zubereiten, da die Säure der Früchte mit der Creme reagiert. dazu geben (in unserem Beispiel Erdbeeren, einige Erdbeeren für die Dekoration aufbehalten denn das Auge isst mit ☺)
- Nun die Creme oben drauf verteilen und mit einem Fruchtschnitt garnieren und alles kaltstellen bis man es isst.

Guten Appetit