

Stracciatella-Jogurt

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier

500 g Jogurt nature

2-3 EL Zucker

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

je 40 g weisse und dunkle Schokolade, fein gehackt

2 dl Rahm, steif geschlagen

100 g Löffelbiskuits

½ Beutel weisse und/oder dunkle Kuchenglasur



Zubereitung

1. Jogurt mit Zucker und Vanille verrühren, mit der Schokolade mischen. Rahm sorgfältig darunterziehen, in die Gläser verteilen.
2. Löffelbiskuits auf Backpapier legen. Kuchenglasur nach Anleitung auf dem Beutel schmelzen. Biskuits mit feinen Fäden überziehen oder in die Glasur tauchen, trocknen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren Löffelbiskuits in die Jogurt-Masse stecken oder dazu servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 645 kcal, 13 g Eiweiss, 44 g Fett, 52 g Kohlenhydrate.