

Schneeweißchen und Rosenrot

Zutaten für etwa 4-6 Personen (für etwa 150 ml Glas):



Schokoladencreme:

300 g Schokolade, weiß

200 ml Schlagobers

200 g Joghurt (griechisches, oder Joghurt mit höheren Fettanteil)

1 Prise Salz

Himbeeren:

250 g Himbeeren, gefroren oder frisch

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

Baisertröpfchen:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

35 g Zucker

optional: 1 TL Zitronensaft

Das Eiweiß mit der Prise Salz aufgeschlagen. Nach etwa 3 Minuten Rührzeit gibt man portionsweise den Zucker und den Zitronensaft in die Masse. So lange mit der Küchenmaschine rühren, bis die Baisermasse richtig steif geschlagen ist.

Nun mit einer kleinen Spritztülle kleine Tupfer auf ein Backblech geben.

Das Ganze bei 110°C etwa 15-20 Minuten im Backofen bei Heißluft fest werden lassen. Die Baiser-Schneeflöckchen sollen sich am Ende der Backzeit trocken anfüllen und keine Farbe annehmen.

Der Schlagobers wird in einem Topf gegeben und zum Kochen gebracht. Die in Stücke gebrochene Schokolade einrühren und bei geringer Hitze schmelzen lassen.

Das Joghurt kommt in eine Schüssel und wird mit der Prise Salz verrührt. Die ausgekühlte Schokocreme einrühren.

Die Himbeeren werden mit dem Zucker und dem Zitronensaft kurz aufgekocht, sodass sie weich werden.

Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Nun nimmt man geeignete Gläser und füllt ein paar Löffel Himbeeren hinein, danach fügt man die Schokocreme hinzu und zuletzt wird das Dessert mit Baiser garniert.

Achtung: das Baiser erst vor dem Servieren auf das Dessert geben, da es sonst wieder Feuchtigkeit anzieht und weich wird.

Das Baiser kann man schon gut am Vortag zubereiten und die Reste naschen.

