BLAUBEER-JOGHURT-DESSERT MIT SCHOKOLADE

Erfrischendes und nicht zu süßes Glasdessert mit einer Blaubeer-Joghurt- und einer Schokoladenschicht.

Zubereitungszeit
45 Minuten

Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 6

ZUBEREITUNG BLAUBEER-JOGHURT-CREME

Püriere die Blaubeeren mit dem Wasser und vermische das Blaubeerpürree anschließend mit Agaragar. Lass die Mischung in einem Topf mindestens 2 Minuten sprudelnd aufkochen. Verrühre in der Zwischenzeit den Joghurt mit dem Puderzucker. Reibe die Limettenschale ab und füge sie gemeinsam mit dem Limettensaft zum Joghurt hinzu. Lass das Blaubeerpürree lauwarm abkühlen. Verrühre etwa 3-4 Esslöffel der Joghurtmasse mit den Blaubeeren, rühre gut durch und rühre nun das gesamte Blaubeerpürree in den Joghurt ein. Befülle die Dessertgläser etwa zur Hälfte damit. Die Menge hat bei mir für 5 Gläser à 220 ml Fassungsvermögen gereicht. Stell die Gläser für 1 Stunde ins Gefrierfach, damit die Blaubeermasse fest wird.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENCREME

Erwärme die Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad, damit sie schmilzt. Rühre die Butter ein. Schlag die Sahne halbsteif. Verrühre den Frischkäse mit Vanilleextrakt und der flüssigen Schokolade. Füge nach Belieben noch Puderzucker hinzu – ich habe ihn weggelassen, weil ich es nicht so süß mag. Hebe die Sahne unter. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle und verteile die Creme vorsichtig auf der Blaubeerschicht. Stell das Dessert für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank oder lass die Gläser für 15 Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit die Blaubeerschicht auftaut. Das Dessert soll nicht gefroren, aber dennoch kalt sein beim Verzehr.

Dekoriere es vor dem Servieren mit den Blaubeeren, Minzblättern und Mikado Stäbchen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BLAUBEER-JOGHURT-CREME:

- [ ] **300 g** Blaubeeren (TK, aufgetaut)
- [ ] **1 TL** Agar Agar
- [ ] **50 ml** Wasser
- [ ] **250 g** Joghurt (10 %)
- [ ] **2 EL** Puderzucker
- [ ] **1** unbehandelte Limette (Abrieb und Saft)

SCHOKOLADENCREME:

- [ ] **175 g** Frischkäse
- [ ] **100 g** Herrenschokolade (60 % Kakao)
- [ ] **1 TL** Butter
- [ ] **2 EL** Puderzucker (nach Belieben)
- [ ] **200 ml** Sahne
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

DEKORATION:

- [ ] **150 g** Blaubeeren
- [ ] Minze (Blätter)
- [ ] Mikado Stäbchen