Stracciatella-Jogurt Dessert

6 Portionen, 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

Jogurtcreme:

500 g **ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Stracciatella**
175 g **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse mit Jogurt**
200 g **ANDECHSER Bio-Schlagsahne mit 32% Fett**
1 EL Zucker
2 TL San Apart

Erdbeersauce:

150 g Erdbeeren
1 EL Zucker
1/3 TL Johannisbrotkernmehl (optional)

Schichten und Topping:

4 EL Schokosplitter
350 g Erdbeeren

So geht's

1. Die ANDECHER NATUR Bio-Sahne mit dem San Apart aufschlagen. 2 EL davon für das Topping zur Seite nehmen.

2. Den ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse mit dem ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Stracciatella und dem Zucker verrühren. Die aufgeschlagene Sahne unterheben.

3. Für die Erdbeersauce Erdbeeren mit Zucker pürieren und anschließend mit Johannisbrotkernmehl etwas andicken.

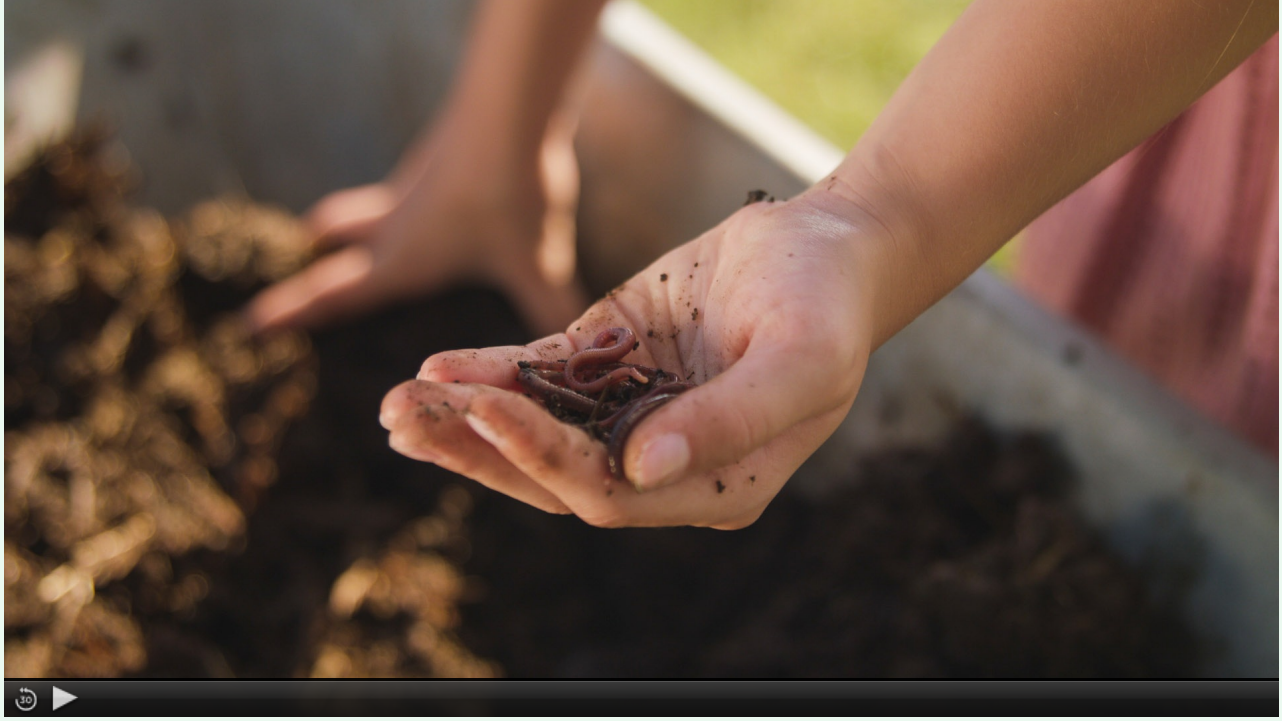
4. In einer Auflaufform zuerst Erdbeerscheiben schichten. Darauf nacheinander 1 EL Schokosplitter, die Hälfte der Jogurtcreme, Erdbeerscheiben, 3 EL Erdbeersauce, 2 EL Schokosplitter und den Rest der Jogurtcreme schichten.

5. Als Topping Sahnetupfen, Erdbeeren, Erdbeersauce und Schokosplitter auf dem Dessert verteilen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?