

## Cremiges Erdbeer-Schichtdessert



Zubereitung: 15 min

### Zutaten für 2 Portionen:

125 g Erdbeeren  
1 Prise gemahlene Vanille  
3 TL Puderzucker  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 TL Speisestärke  
100 g Sahne  
2 TL Puderzucker  
50 g Joghurt  
1 Prise gemahlene Vanille  
2 Löffelbiskuits  
2 TL Orangensaft

### Besonderes Werkzeug:

Stabmixer oder Mixer  
Handrührgerät mit Schneebesen

### Zubereitung:

Die Erdbeeren vom Grün befreien, waschen und klein schneiden. Zusammen mit der Vanille, dem Puderzucker, Zitronensaft und Speisestärke in einem hohen Gefäß sehr fein pürieren. Anschließend die Erdbeermasse in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald die Masse kocht und eindickt, den Topf vom Herd nehmen und unter Rühren abkühlen lassen.

Die Löffelbiskuits etwas kleiner schneiden und in Dessertgläser geben. Jedes Glas mit je 1 TL Orangensaft beträufeln.

In einer Rührschüssel die kalte Sahne mit 2 TL Puderzucker steif schlagen. Den Joghurt und die Vanille hinzugeben und kurz unterrühren.

Die Joghurtsahne auf die Löffelbiskuits geben. Danach die abgekühlte Erdbeermasse darauf streichen.

Das Dessert nun entweder gleich verzehren oder bis zum Verzehr kühl stellen. Wer es gern dekorativ haben möchte, kann nun noch pro Glas eine Erdbeere teilen und auf dem Dessert anbringen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit! Eure Sarah ♥