



Erdbeer-Schichtdessert mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 10 Min.

Zutaten für 8 Gläser

100 g Sahne (30 % Fett)
100 g Frischkäse
8 kinder Riegel
160 g Erdbeeren
200 g Schokoladenbiskuit

Utensilien:

Schüsseln, Handrührgerät
(Schneebeesen),
Spritzbeutel, Messer, Brett

Portionen: 8
Pro Portion: 91 g
Pro Portion: 236 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Frischkäse glattrühren und anschließend mit Sahne verrühren. 4 kinder Riegel hacken und unter Sahne-Frischkäse-Masse heben. Danach die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

2. Schritt:

Erdbeeren waschen und vierteln. Schokoladenbiskuit in die Gläser bröseln, Erdbeeren hinzugeben und Frischkäsecreme in die Gläser spritzen. Vorgang wiederholen, bis das Glas voll ist.

3. Schritt:

Die restlichen 4 kinder Riegel halbieren und damit das Glas dekorieren.

Tipp: Für noch mehr Geschmack in die Creme das Mark einer Vanilleschote geben.