



Heidelbeercreme

Für 6 - 8 Personen

250 g Heidelbeeren

200 g weiße
Schokolade

400 g Schmand

400 g Frischkäse

2 Päckchen
Vanillinzucker

50 g Naturjoghurt

400 ml Sahne

Schokolade in kleine Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen.

Schmand, Frischkäse und Vanillinzucker verrühren.

Die flüssige Schokolade unterrühren. Creme etwas abkühlen lassen.

Heidelbeeren waschen und die Hälfte der Heidelbeeren pürieren und unterheben.

Sahne steif schlagen und unterheben.

Creme in Dessertschälchen geben und kühl stellen.

Mit den restlichen Heidelbeeren verzieren.

Tipp: Diesen Nachtisch kann man auch anstelle von Heidelbeeren mit Himbeeren oder Erdbeeren zubereiten.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

