



SCHICHTDESSERT MIT ERDBEEREN UND CHOCO CROSSIES

Zutaten:

500g Erdbeeren
3 EL Orangensaft
1 EL Zitronensaft
2 EL Puderzucker
150g Choco Crossies
400g Joghurt
250g Mascarpone
1 Bourbon-Vanillezucker
2 EL Zucker

Ich wasche und putze die Erdbeeren. Dann die Erdbeeren halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Ich verrühre den Orangensaft mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft. Vorsichtig mit den Erdbeeren mischen.

Dann gebe ich die Choco Crossies in einen Gefrierbeutel, verschließe diesen gut und schlage mit dem Nudelholz darauf, so dass die Crossies zerbröseln.

Den Joghurt mit dem Zucker, der Mascarpone und dem Bourbon-Vanillezucker cremig rühren.

Dann die marinierten Erdbeeren mit der Creme und den Crossies abwechselnd in Gläser schichten und servieren.