



## **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.