

Erdbeer-Nougat-Sahne-Torte im Glas

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren 1 Orange 250 ml Schlagsahne
2 EL Akazienhonig 2 TL Kakaopulver 1 Schokoladenbiskuitboden

Den Schokoladenbiskuit verkrümeln. Die Erdbeeren putzen.

Ein Esslöffel Honig mit dem Kakaopulver verrühren. Die Sahne schlagen und den Schoko-Honig unterrühren. Die Orange halbieren und auspressen.

Die Hälfte des Orangensafts mit dem restlichen Honig verrühren. Den übrigen Orangensaft kann anderweitig verwendet werden. Die Erdbeeren mit dem gesüßten Orangensaft marinieren.

Ein Esslöffel der Biskuitkrümel in ein Dessertglas geben. Einige Esslöffel der Erdbeeren darauf verteilen. Zwei Esslöffel Nougatsahne darauf geben. Den Vorgang wiederholen und mit einigen Schokokrümen dekorativ abschließen.

Die Erdbeer-Nougat-Sahnetorte im Glas anrichten und servieren.

Rositta Beyermann am 28. Mai 2015