

Himbeeren mit Joghurt und weißer Schokolade

Für zwei Personen

100 g weiße Schokolade 150 g Joghurt 200 g Sahne
1 Bourbon-Vanillezucker 200 g Himbeeren 1 EL dunkle Schokoladenraspel

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und den Joghurt unterrühren.

Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Die Creme über die Himbeeren geben und mit Schokoladenraspel bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Golz am 20. Juni 2019