

Ribisel-Creme-Dessert

Hallo!
Wir lieben am Sommer nicht nur die warmen Temperaturen und die Sonne, sondern auch, dass es so viele frische, leckere Früchte gibt.
So gab es heute ein schnelles Dessert mit Ribiseln.



Ribisel-Creme-Dessert

für 4 Dessertgläser

Zutaten:

150 g griechischer Joghurt

50 g Staubzucker

250 g Schlag

1 P. Sahnesteif

1 EL Holunderblütensirup

3 Waffelblätter

Ribisel

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Joghurt und Zucker verrühren, Holunderblütensirup einrühren. Schlagobers unterheben. Aus Waffelblättern Scheiben in der Größe der Gläser ausstechen oder ausschneiden. In jedes Glas eine Scheibe geben, etwas Creme darauf verteilen und mit Ribiseln bestreuen. Auf diese Weise weitererschichten bis das Glas voll ist. Mit Ribisel in der Größe der Waffelblätter dekorieren. Man kann anstatt der Waffelblätter auch Biskotten verwenden.



Wir lieben so schnelle Desserts! Einfach und unkompliziert! Momentan verbringen wir nämlich die meiste Zeit im Garten; sofern es das Wetter zulässt.



Für unseren Geschmack ist der Sommer immer zu kurz, obwohl Kinderchipsales, andere in der heißen Sonne leben, aber für die Herumspringen dürfen. Wenn sie leicht bekleidet im Garten



Wir möchten mit diesem Rezept beim Knuspersommer-Wettbewerb vom Knusperstübchen teilnehmen.

