



Schokoladen - Joghurt - Quark

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Schokoladenmousse

100	g	Schokolade
2	dl	Rahm
1	EL	Puderzucker

Joghurt-Quarkcrème mit Erdbeeren

250	g	Erdbeeren
-----	---	-----------

Zubereitung

Zubereitung

Dunkle Schokolade in einer Metallschale schmelzen.

Rahm und Puderzucker mit einer Küchenmaschine pürieren. Die nicht allzu warme Schokolade vorsichtig unter die Masse rühren. In vier Gläser verteilen. Kalt stellen.

Erdbeeren waschen und in Viertel schneiden. Puderzucker in eine Schüssel geben und auf die Schokoladenmousse geben und leicht vermischen.

50	g	Lagerbier
180	g	Quark
180	g	Joghurt nature
2	EL	Puderzucker

Wenig Zucker in eine Pfanne geben und beigeben, kurz wenden, auf ein Backblech

Anrichten

Gläschen gefällig mit Popcorn ausgarnieren und Schokolade darüber hobeln.

Garnituren

2	EL	Zucker
40	g	Popcorn, gepoppt

Das passende Getränk



Das Lager Hell ist der beliebte Klassiker in hellgoldener Farbe, gekrönt von einer dichten Schaumkrone. Er erscheint es im Glas. Diese Eleganz erinnert an eine alte Tradition, welche wieder, welcher mit dezenten Malznoten aufwartet. Diese Malznoten verleihen dem Bier eine warme, angenehme Note, die die feinherbe Hopfenbittere harmonisch ausgleicht. Es ist ein Bier, das nicht nur zum Anlass einer Feier passt, sondern auch zu einer Gelegenheit passt.





