

Mocca-Joghurt-Crème mit Meringues

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Marlies Isler aus Ostermundigen BE)

Zutaten: (für 4 bis 6 Personen)

- 2 Tafeln dunkle Schokoladen, in kleine Stücke gebrochen
- 3 dl Rahm
- 4 Mocca-Joghurt
- 9 Meringue-Schalen
- Granatapfelkerne oder gefrorene Johannisbeeren

Zubereitung:

Den Rahm in einer Schüssel steif schlagen.

Die Mocca-Joghurts verrühren und zusammen mit 6 zerbröselten Meringue-Schalen unter den Rahm mischen. Für eine Stunde zugedeckt ca. 1. Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

Die Schokolade-Stücklein über dem Wasserbad schmelzen.

Die Crème auf die Schälchen verteilen, geschmolzene Schokolade darauf geben und mit einem Löffel unter die Crème ziehen.

Nach Belieben Granatapfelkerne oder gefrorene Johannisbeeren und die restlichen zerbröselten Meringue-Schalen auf die Schälchen verteilen.

Die Crème lässt sich gut einen halben Tag im Voraus zubereiten.