



## Benötigte Zutaten

Für die Himbeerschicht

350 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

1/2 TL Zucker

2 EL Wasser

1 Blatt Gelatine

Für die Creme

250 ml Premium Schlagobers

100 g Premium Topfen

100 g Premium Naturjogurt

250 g Mascarpone

1/2 - 1 EL Zucker

5 EL Alex Schoko-Milch

5 EL Lisa Vanille-Milch

1/2 - 1 TL Trink Kakaopulver

Außerdem

Biskotten (zerbröselt)

## Schichtdessert Vanille & Schoko

Dieses Schichtdessert ist ein süßes Kinderrezept, bei dem auch kleine Naschkatzen beim Zubereiten mithelfen können. Schoko- und Vanillecreme, Biskotten und Himbeeren werden Schicht für Schicht in kleine Gläser gefüllt. Dabei muss nichts perfekt aussehen, denn ganz ehrlich: Selbermachen, naschen und am Ende stolz das eigene Dessert löffeln ist sowieso das Beste daran.

### Anleitung

1. Für die Himbeerschicht Himbeeren, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf weich köcheln lassen. Für eine feine Konsistenz durch ein Sieb streichen.
2. Gelatine in einer Schüssel einweichen, ausdrücken und im warmen Himbeerpüree unter Rühren auflösen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
3. Mascarpone, Topfen, Jogurt und Zucker glattrühren. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Creme halbieren. Einen Teil mit ca. 5 EL Lisa Vanille-Milch verrühren. Den anderen Teil mit ca. 5 EL Alex Schoko-Milch und Kakaopulver vermischen.

### In dieser Reihenfolge in Gläser schichten

5. Biskotten zerbröseln
6. Mit Alex Schoko-Milch beträufeln
7. Dunkle Alex-Creme
8. Wieder zerbröselte Biskotten
9. Mit Lisa Vanille-Milch beträufeln
10. Helle Lisa-Creme
11. Zum Schluss eine Schichte Himbeer-Püree
12. Mindestens 4 Stunden kaltstellen (besser über Nacht), damit alles fest wird.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[rezeptfraulein.at](http://rezeptfraulein.at)