

# Dessertcreme

mit Vanillinzucker



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g Vanillekipferl  
100 g Joghurt  
150 ml Schlagsahne  
80 g weiße Schokolade  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
-  
Puderzucker  
Vanillekipferl für die Deko

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Sahne mit Vanillinzucker und Salz steif schlagen und kalt stellen, außerdem die Vanillekipferl im Mixer zerkleinern.
2. Die weiße Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen – danach die Vanillekipferlbrösel unterheben.
3. Nun den Joghurt behutsam unter die Sahne mischen und anschließend die Schokomasse nach und nach unterheben, anschließend alles in Gläser abfüllen und erneut kalt stellen.
4. Vor dem Servieren mit Vanillekipferln und Puderzucker dekorieren.