



Beerenliebe
– Blaubeeren frisch vom Feld –

Heidelbeercreme

Zutaten

Für 4 Personen

<i>250 g</i>	<i>Heidelbeeren</i>
<i>100 g</i>	<i>Schokolade weiß</i>
<i>200 g</i>	<i>Schmand</i>
<i>200 g</i>	<i>Frischkäse</i>
<i>1 PK</i>	<i>Vanillezucker</i>
<i>50 g</i>	<i>Naturjoghurt</i>
<i>200 ml</i>	<i>Sahne</i>

Zubereitung

- Schokolade in kleine Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen*
- Schmand, Frischkäse und Vanillezucker verrühren.*
- Die flüssige Schokolade unterrühren. Creme etwas abkühlen lassen.*
- Heidelbeeren waschen und die Hälfte der Heidelbeeren pürieren und unterheben.*
- Sahne steif schlagen und unterheben.*
- Creme in Dessertschälchen geben und kühl stellen.*
- Mit den restlichen Heidelbeeren verzieren.*