



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>100 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, Vanillezucker und Naturjoghurt 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.*