

Schoko-Beeren-Dessert



Zutaten

2 Eier
60 g dunkle Schokolade
60 g Sterzinger Butter
50 g Zucker
60 g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz
250 g Beeren, frisch oder gefroren
50 g Zucker
150 g Creme Fraiche (alternativ Sauerrahm)
100 g Sterzinger Vanillejoghurt

Preparazione

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Backpulver und Mehl sieben und vermischen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten vorsichtig unter die Eiermasse mischen. Danach sehr langsam die Schokolade hinzufügen. Alles auf einem eingefetteten Backblech verteilen und ca. 12 Minuten backen (Fingerdruck Test). Abkühlen lassen. Beeren mit Zucker in einem Mixer zerkleinern. Creme Fraiche und Joghurt gut verrühren. Schokolade Biscuit mit den Händen zerkleinern. In den Gläsern schichtenweise anrichten.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

