

Weißer Schokoladen-Creme mit getränkten Amarettini (4 Portionen)

Zutaten:

125 g weiße Schokolade
150 g Weihenstephan Schlagrahm
2 EL Zucker
Mark 1 Vanilleschote
250 g Weihenstephan Joghurt 3,5 % Fett
125 g Amarettini
2 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
1 TL Orangenzesten

Zubereitung:

1. Weiße Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne mit 3 EL Zucker und Vanillemark steif aufschlagen. Joghurt mit warmer Schokolade verrühren und Sahne vorsichtig unterheben.
2. Amarettini und Creme abwechselnd in 4 Schichten in Dessertgläschen füllen, Amarettini dabei mit Likör beträufeln.
3. Creme ca. 60 Minuten kalt stellen und mit Orangenzesten garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Minuten (zzgl. Kühlzeit)

Niveau: einfach