

## Süßes Herzdessert

Dieses cremige Valentinstag-Dessert wird einfach mit Rotweincreme und Himbeeren zubereitet und schmeckt cremig lecker.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



### Zutaten:

#### Rotweincreme:

etwa 110 g Milka®-Herzen  
(gefüllte Schokoladen-Pralinen)  
(20 Stück)  
1 Pck. Dr. Oetker Rotweincreme  
75 ml Wasser (6 EL)  
125 g kalte Schlagsahne  
200 g griechischer Joghurt (10%  
Fett)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 100 g Himbeeren

#### Zum Verzieren:

Himbeeren

Wie bereite ich ein schnelles Herzdessert zum Valentinstag zu?:

### 1 Vorbereiten:

Etwa 8 Schokoladen-Herzen beiseitelegen. Restliche Herzen grob hacken.

### 2 Rotweincreme und Joghurt zubereiten:

Rotwein (liegt der Packung bei) und Wasser (beides Zimmertemperatur) in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (**fettfreie Rührstäbe**) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Sahne steif schlagen und **kurz** unterrühren. Joghurt mit Vanillin-Zucker verrühren. Himbeeren verlesen



**3 Herzdessert einfüllen:**

Die Hälfte der Rotweincreme auf etwa 4 Gläser verteilen. Jeweils etwa 5 Himbeeren daraufsetzen. Dann den Joghurt darauf geben. Eine Schicht zerkleinerte Schokolade draufgeben. Die restliche Rotweincreme auf die Gläser verteilen und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Das süße Herzdessert mit jeweils 2 Schokoladenherzen und einigen Himbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit anderen Schokoherzen verzieren.

