

Erdbeer-Cookie-Dessert

Ein cremig-fruchtiges Dessert mit frischem Joghurt und Quark, Erdbeeren und Mini Dekor Cookies für leckeren Crunch.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Joghurtcreme:

300 g Joghurt 10% Fett
250 g Speisequark (Magerstufe)
40 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Zitronensaft

Fruchtschicht:

300 g Erdbeeren
30 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

2 Erdbeeren (etwa 50 g)
etwa 1 Pck. Dr. Oetker Mini Dekor
Cookies rosa-roter Mix

Wie bereite ich ein Erdbeer-Cookie-Dessert mit Mini-Dekor-Cookies zu?:

- 1 Joghurtcreme zubereiten:**
Joghurt, Quark, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren.
- 2 Fruchtschicht zubereiten:**
Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. 1/3 der Erdbeeren mit Puderzucker und Vanillin-Zucker pürieren und die Erdbeerwürfel unterheben.
- 3 Dessert einschichten:**
Die Hälfte der Joghurtcreme in Dessertgläser füllen und glatt streichen. Die Erdbeeren auf die Joghurtcreme geben und die restliche Joghurtcreme auf der Fruchtschicht verteilen. Erdbeer-Joghurt-Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



4 Dessert verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Das Erdbeer-Cookie-Dessert mit den Mini-Cookies und den Erdbeeren verzieren und sofort servieren.

