



NACHSPEISE

Schicht-Dessert im Glas mit Erdbeeren,
griechischem Joghurt, Schokoladen-Cookies
und gegrilltem Rhabarber

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

SCHICHT-DESSERT:

300 g Griechischer Joghurt
300 g Schlagsahne
1 Zitrone (Abrieb)
400 g frische Erdbeeren
300 g Rhabarber
80 g Zucker
150 g Schokoladen Cookies
Minze zum Ausgarnieren

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber putzen und in Würfel schneiden. Von den Erdbeeren eine Hälfte in Würfel, die andere Hälfte in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne erhitzen, die Hälfte des Zuckers karamellisieren und die Rhabarberwürfel zugeben, dann kurz anschwenken und erkalten lassen. Den Joghurt mit dem Zitronenabrieb glatt rühren, die Sahne mit dem Zucker cremig aufschlagen und unter den Joghurt heben.

Die Gläser von innen mit den Erdbeerscheiben auskleiden. Die zerbröselten Schokoladen Cookies als unterste Schicht in die Gläser geben, darauf ein paar Erdbeerwürfel, ein wenig Rhabarber und anschließend etwas von der Joghurtcrème geben. Diesen Vorgang wiederholen und zum Schluss als Garnitur die restlichen Erdbeeren, Rhabarber und Cookies auf die Crème geben, mit Minze dekorieren und servieren.