



Schoko-Erdbeeren auf Bananencreme

Für 4 - 5 Portionen

1 Banane
 einen Spritzer Zitronensaft
 3 EL Naturjoghurt oder Quark
 ½ TL Vanille, gemahlen
 ¼ TL Tonkabohne, gemahlen
 1 EL Kakaonibs

1 Schale Erdbeeren

75 g Schokolade, 85 %
 etwas geriebene Orangenschale
 ½ TL Vanille, gemahlen

Etwas weiße Kuvertüre, geraspelt



Die Banane mit dem Spritzer Zitronensaft pürieren und mit dem Joghurt, der Vanille und Tonkabohne zu einer Creme verrühren, in Gläser füllen und mit den Kakaonibs bestreuen.

Die Erdbeeren halbieren und auf der Creme anrichten.

Nun die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die geriebene Orangenschale und Vanille unterrühren, über die Erdbeeren geben und fest werden lassen.

Passend zur Blütezeit mit einem Hauch Blütenzauber in Form von geraspelter weißer Schokolade verzieren und genießen.

Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Auf einen kleinen Genussmoment!



www.recht-frucht.de