



Zwetschgenschäum



Zutaten:

1 Vanilleschote
500 gr. Zwetschgen
2 dl. Trauben oder Zwetschgensaft
100 gr. weisse Schokolade
1 dl. Rahm
1 Becher Jogurt 180 gr.
20 gr. Puderzucker

Beim Dessert ist zu beachten, dass die Masse im Rahmbläser 2-3 Std. kaltgestellt werden muss.

Zubereitung

Zwetschgen halbieren und in Fruchtsaft mit Vanilleschott weichkochen. Vanilleschotte aus dem gekochten Zwetschgenmuss entfernen und die Masse pürieren und auskühlen lassen. Schokolade in Stücke brechen und mit Rahm über dem Wasserbad verschmelzen. Die Hälfte des Zwetschgenpürees mit der weissen Schokoladencreme, dem Jogurt und dem Puderzucker verrühren und durch ein feines Sieb streichen. Masse im Rahmbläser 2-3 Std. kaltstellen. Zum Servieren kaltes Püree in Gläser füllen und mit Schaum dekorativ auffüllen.