

# Schokoladen - Joghurt - Quarkcrème

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Schokoladenmousse

100	g	Schokolade
2	dl	Rahm
1	EL	Puderzucker

#### Joghurt-Quarkcrème mit Erdbeeren

250	g	Erdbeeren
50	g	Lagerbier
180	g	Quark
180	g	Joghurt nature
2	EL	Puderzucker

#### Garnituren

2	EL	Zucker
40	g	Popcorn, gepoppt

## Zubereitung

### Zubereitung

Dunkle Schokolade in einer Metallschüssel auf einem Wasserbad schmelzen.

Rahm und Puderzucker mit einer Küchenmaschine  $\frac{3}{4}$  steifschlagen, die nicht allzu warme Schokolade vorsichtig unter den Rahm ziehen und in Gläser verteilen. Kalt stellen.

Erdbeeren rüsten und in Viertel schneiden. Lager Bier, Quark, Joghurt, Puderzucker in eine Schüssel geben und gut vermischen. Nun die Crème auf die Schokoladenmousse geben und mit den Erdbeeren ausgarnieren.

Wenig Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren, Popcorn begeben, kurz wenden, auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

### Anrichten

Gläschen gefällig mit Popcorn ausgarnieren und mit einer Raffel wenig Schokolade darüber hobeln.

## Das passende Getränk

Das Lager Hell ist der beliebte Klassiker unter unseren Bieren. Mit hellgoldener Farbe, gekrönt von einem elfenbeinfarbenen Schaum erscheint es im Glas. Diese Eleganz entdeckt man auch im Geruch wieder, welcher mit dezenten Malz- und feinen Hopfenaromen aufwartet. Diese Malznoten verleihen dem Antrunk eine leichte Süsse, in der die feinherbe Hopfenbittere harmonisch eingebettet ist. Alles in

allein ein fein ausbalanciertes Bier und ein Trinkgenuss, der zu jeder Gelegenheit passt.



