

Weißer Schokoladencreme mit Kuchenstreuseln

(4 Portionen)

Für die Creme:

150 g weiße Schokolade schmelzen, mit
250 g Mascarpone und
1 Päckchen Vanillezucker verrühren.

Für die Streusel:

100 g Joghurt verrühren.
2 EL Mehl
1 EL Haferflocken
2 EL Butter und
2 EL Zucker verkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Backblech krümeln und im Backofen bei Heißluft
180°C etwa 15 Minuten braun und knusprig backen.
Die Streusel abkühlen lassen.

Für das Obstpüree:

150 g TK-Obst Antauen lassen, mit
Zucker süßen und pürieren.
Gläser mit Creme füllen, Püree darauf geben und
mit Knusperstreuseln verzieren.