



# Zwetschgen / Pflaumen Schichtcreme im Glas

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zwetschgen / Pflaumensaison, Zeit für einen schnellen, einfachen Pflaumen - Schichtcreme

## Zutaten

- 300 g Zwetschgen oder Pflaumen, entkernt, in groben Stücken
- 100 g Bio Joghurt
- 150 g Crème fraiche
- Mark 1 Vanilleschote
- 50 g weiße Schokolade, zerbröselt
- 4 EL Zucker
- 1/2 Tl gemahlener Zimt
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1 Prise Salz
- 100 g geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das frische Zwetschgenmousse:

### Schritt2

2 El Zucker ( oder etwas mehr, nach Reifegrad) in einem ausreichend großen Topf leicht, hellbraun karamellisieren lassen und die vorbereiteten Pflaumenstücke dazu geben.

### Schritt3

Den Zimt, eine kleine Prise Salz und die zerbröselte Schokolade dazugeben. 2 - 3 min. köcheln lassen; dann die ausgedrückte Gelatine unterrühren; gut kalt werden lassen.

#### **Schritt4**

Der Creme:

#### **Schritt5**

Joghurt und creme fraiche mit Zucker und dem Vanille Mark verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Zwetschgen Mousse und Creme abwechselnd in schöne, dekorative Gläser geben und gut durch gekühlt servieren.

#### **Schritt8**

(Schmeckt besonders gut wenn man die Portionen vor dem Servieren ca. 2 Stunden ins Tiefkühlfach stellt)

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** saisonal, schnelle art

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgen-pflaumen-schichtcreme-im-glas/>