



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/>