

Weißer Schokoladen-Joghurt-Creme mit exotischen Früchten

Für zwei Personen

1 Pitahaya	1 Mango	20 Amarettini
250 g Joghurt, 1,5 % Honig	75 g weiße Schokolade	4 Schokosticks

Die weiße Schokolade grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Dann kurz abkühlen lassen und nach und nach den Joghurt unterrühren. Die Crème mit Honig abschmecken. Die Pitahaya halbieren und das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Esslöffels herausnehmen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Amarettini grob hacken und zusammen mit den Früchten unter die Schokocreme heben. Die Crème in die ausgehüllten Pitahaya-Hälften geben. Mit den Schokosticks garnieren und servieren.

Herbert Bernhardt am 12. Juli 2013