

# Lieblingsrezept

## Zutaten

- ✓ 150 g b\*Cashewkerne
- ✓ 150g Zartbitterkuvertüre
- ✓ 50 g Cornflakes
- ✓ 200 g Heidelbeeren
- ✓ 2 EL Cassis-Sirup
- ✓ 3 EL Zitronensaft
- ✓ 2 Nektarinen
- ✓ 3 EL Zucker
- ✓ 1 EL Amaretto  
(ersatzweise Orangensaft)
- ✓ 200 ml Sahne
- ✓ 500 g Vollmilchjoghurt

## So gelingt der Heidelbeer-Nektarinen-Traum:

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, grob hacken. Kuvertüre in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Cornflakes, und Cashewkerne zugeben und alles mischen. Auf Backpapier aufstreichen und erkalten lassen.

Heidelbeeren verlesen und mit Sirup und 1 EL Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Nektarinen in kochendem Wasser kurz blanchieren, häuten und in Spalten schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker und Amaretto marinieren. Sahne steif schlagen. Vollmilchjoghurt mit restlichem Zucker verrühren. Sahne kurz unterheben. Schokomasse in Stücke brechen. Heidelbeeren und Nektarinen mit der Joghurtsahne und den Schokocrossies in Gläsern schichten.

