

HIMBEER-SCHOKOKUSS-TRAUM (SCHNELLES DESSERT IM GLAS)

Posted on 8. August 2019



Heute habe ich für dich mal wieder ein leckeres Dessert mitgebracht: Einen fruchtigen Himbeer-Schokokuss-Traum. Dieses kleine Glas voll Glück schmeckt einfach so lecker und herrlich sommerlich erfrischend. Mit Himbeeren und einer schnellen Creme aus Quark und Schokoküssen. Damit könnt ihr garantiert nicht nur eure Kids um den Finger wickeln...



Und das Beste an diesem Himbeer-Schokokuss-Traum:

Das Dessert ist sehr einfach und schnell zubereitet. Im Prinzip kannst du es direkt nach der Zubereitung servieren oder aber auch schon am Vortag in Ruhe vorbereiten. Dekorieren würde ich dann am besten erst kurz dem Verzehr, weil die Waffel ja sonst aufweicht.

Den Himbeer-Schokokuss-Traum kannst du auch ganz prima auf einen Schlag für mehr als vier Personen zubereiten. In [Weckgläser](#) gefüllt, kannst du dieses Dessert einfach im Kühlschrank bis

zum Verzehr aufbewahren. Ich finde diese kleinen Gläser mega praktisch, denn sie haben einfach unendlich viele Einsatzmöglichkeiten. Bei unseren Gästen kommen sie immer toll an, obwohl es ja eigentlich keine Gläser zum Einmachen sind. Im Kühlschrank verschließe ich diese Weck-Gläser entweder mit den dazugehörigen Glasdeckeln oder noch lieber mit den passenden [Plastikdeckeln](#).



Suchst du auch noch andere leckere Dessert-Rezepte?

Dann schau dich doch mal bei meinen [Rezepten für Desserts](#) um, da findest du ganz sicher einige Leckereien. Besonders einfach, schnell und sehr beliebt sind bei meinen Lesern der [fruchtige Erdbeer-Traum](#), mein [Mandarinenbecher](#) und der [Eierlikörtraum](#). Diese Rezepte sind super easy zubereitet und können entweder sofort verzehrt oder auch schon am Vortag vorbereitet werden-ganz stressfrei und auch gleich für viele Portionen. Aber heute geht es ja um den verführerischen Himbeer-Schokokuss-Traum. Schokoküsse gehen doch eigentlich ~~bei Kindern~~ IMMER, nicht wahr?! Einfach herrlich in diese luftigen Dinger zu beißen. Besonders wenn sie vorher im Kühlschrank waren und die Schokolade schön knackig ist. Da werden Kindheitserinnerungen wach...

Letztes Jahr habe ich damit für meine Familie sogar eine Eiscreme mit Schokoküssen gezaubert.

Wenn du neugierig bist wie das funktioniert, dann findest du hier das Rezept für mein [Schokokuss-Stracciatella-Eis](#). Und falls du immer noch nicht genug von Schaumküssen hast, schau dir doch mal meine no bake [Kirsch-Schokokuss-Torte](#) an. Die ist ideal für warme Sommertage, denn der Ofen bleibt dabei aus.

Aber heute landen die Schokoküsse einfach mal im Glas- als Nachtisch zusammen mit himmlischen Himbeeren. Und nun wünsche ich dir viel Spaß beim Nachmachen...



Cookie und Co
Einfach backen und backen

Himbeer-Schokokuss-Traum



Arbeitszeit:

15 Minuten

Gesamtzeit:

15 Minuten

Ertrag:

4 Portionen

Portionen:

Stück

Zutaten

- 250 g Quark (20% Fett oder Magerstufe)
- 1-2 EL Puderzucker (optional)
- 1 TL Vanilleextrakt, selbstgemacht (oder gekauft*)
- 1/2 Zitrone, davon den Schalenabrieb
- 8 Schokoküsse
- 100 g Schlagsahne
- 1 TL Sahnesteif oder SanApart
- 200 Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 8 TL Himbeersirup

Zubereitung

Quarkcreme

1. Quark mit der gerieben Zitronenschale und der Vanille cremig rühren.
2. Sahne zusammen mit dem Sahnesteif/ SanApart steif schlagen und unter den Quark heben.
3. Schokoküsse von den Waffeln trennen. Waffeln für die Deko beiseite legen.
4. Schokoküsse unter die Sahne-Quark-Masse heben.
5. Bei Bedarf noch mit 1-2 EL Puderzucker abschmecken.

Fertigstellung

1. Die Hälfte der Himbeeren in vier Gläser aufteilen. (Gefrorene Himbeeren gegebenenfalls vorher antauen lassen.)
Mit je 1 TL Himbeersirup beträufeln.
2. Die Creme in die Gläser verteilen.
Die restlichen Himbeeren ebenfalls gleichmäßig aufteilen und wieder jeweils mit 1

- Tl Himbeersirup beträufeln.
3. Bis zum Verzehr kalt stellen.
Mit den Waffelböden dekoriert servieren.

Rezept drucken

Himbeer-Schokokuss-Traum | Thermomix-Rezept



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



Arbeitszeit:
10 Minuten

Gesamtzeit:
10 Minuten

Ertrag:
4 Portionen

Portionen:
 Stück

Zutaten

- 250 g Quark (20% Fett oder Magerstufe)
- 1–2 EL Puderzucker (optional)
- 1 Tl Vanilleextrakt, selbstgemacht (oder gekauft*)
- 1/2 Zitrone, davon den Schalenabrieb
- 8 Schokoküsse
- 100 g Schlagsahne
- 1 Tl Sahnesteif oder SanApart
- 200 Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 8 Tl Himbeersirup

Zubereitung

Quarkcreme

1. Sahne zusammen mit dem Sahnesteif/ SanApart in den Mixtopf geben, unter Sichtkontakt bei Stufe 3,5 steif schlagen, danach umfüllen.
2. Schokoküsse von den Waffeln trennen. Waffeln für die Deko beiseite legen.
3. Schokoküsse, Quark, geriebene Zitronenschale und Vanille in den Mixtopf geben, für 10 Sek./ Stufe 4 verrühren.
4. Abschmecken und Bei Bedarf noch 1-2 EL Puderzucker hinzufügen.
5. Sahne hinzugeben, 10 Sek./ Stufe 3/ Linkslauf unterheben.

Fertigstellung

1. Die Hälfte der Himbeeren in vier Gläser aufteilen. (Gefrorene Himbeeren gegebenenfalls vorher antauen lassen.)
Mit je 1 Tl Himbeersirup beträufeln.
2. Die Creme in die Gläser verteilen.
Die restlichen Himbeeren ebenfalls gleichmäßig aufteilen und wieder jeweils mit 1 Tl Himbeersirup beträufeln.
3. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Mit den Waffelböden dekoriert servieren.

