

## HEIDELBEER-APRIKOSEN-TRAUM

### ZUTATEN

50 g b\*Cashewkerne  
150 g Zartbitterkuvertüre  
50 g Cornflakes  
125 g b\*Heidelbeeren  
2 EL Cassis-Sirup  
3 EL Zitronensaft  
ca. 400 g reife b\*Aprikosen  
3 EL b\*Zucker  
1 EL b\*Orangensaft  
200 ml b\*Sahne  
500 g Vollmilchjoghurt



### ... SO GEHT'S

1. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Grob hacken.
3. Kuvertüre in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.
4. Cornflakes, Cashewkerne zugeben und alles mischen.
5. Auf Backpapier aufstreichen und erkalten lassen.
6. Heidelbeeren verlesen und mit Sirup und 1 EL Zitronensaft in einer Schüssel mischen.
7. Aprikosen waschen, den Stein herauslösen und vierteln. Mit 2 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker und Amaretto marinieren.
8. (Die Aprikosen können auch bereits am Vortag mariniert und über Nacht im Kühlschrank gelagert werden. So können sie noch mehr Geschmack entwickeln.)
9. Sahne steif schlagen.
10. Vollmilchjoghurt mit restlichem Zucker verrühren.
11. Sahne kurz unterheben.
12. Schokomasse in Stücke brechen.
13. Heidelbeeren und Aprikosen mit der Joghurtsahne und den Schokocrossies in Gläsern schichten.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**