

# Süße Silvester-Gläschen

(4 Stück)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

4 Stück Milch-Schnitte®  
250 g Heidelbeeren (TK)  
180 g griechischer Joghurt  
4 EL Vanillesirup  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Speisestärke  
200 ml Sahne  
2 EL pastellfarbene Zuckerperlen  
*Außerdem:*  
4 hohe Dessertgläser à 200 ml



## Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 40 Minuten  
Davon aktiv: ca. 25 Minuten



## Zubereitung:

1. Heidelbeeren auftauen, pürieren und mit Joghurt, Sirup, Saft und Stärke verrühren. Heidelbeer-Mischung unter Rühren aufkochen, ca. 2-3 Minuten köcheln lassen und mit Folie abgedeckt ca. 45 Minuten kalt stellen.
2. Milch-Schnitte® längs in je 5 schmale Streifen schneiden. Streifen von innen, senkrecht in die Wand der Dessertgläser legen, sodass die Creme das Glas berührt und haftet.
3. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Heidelbeer-Joghurt Mischung heben. Creme in die Dessertgläser füllen, ca. 30 Minuten kalt stellen und mit Zuckerperlen garniert servieren.