

## Solero-Dessert

### Zutaten für 8 Portionen

- 410 g Pfirsiche (1 Dose)
- 300 ml Maracujasaft
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 g Naturjoghurt
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 EL Zucker



### Zum Garnieren:

- Schlagsahne
- Minze
- Pfirsich (in Stücken)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 5 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 20 Minuten

### Solero Joghurt Dessert Schritt für Schritt selber machen:

1. Tropfe die Pfirsiche ab und fange den Saft in einer Schüssel auf. Schneide die Pfirsiche in Würfel und verteile sie gleichmäßig auf acht Dessertgläser.
2. Rühre das Puddingpulver mit 50 ml Pfirsichsaft an. Bringe den Maracujasaft zum Kochen und rühre die Pudding-Saftmischung unter. Lass den Pudding nochmal kurz aufkochen.
3. Gib nun je zwei Esslöffel von dem Fruchtpudding auf die Pfirsichwürfel und lasse sie 5 Minuten abkühlen.
4. Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif. Verrühre den Joghurt mit dem Zucker und hebe dann die Sahne unter.
5. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel. Verteile sie auf alle 8 Gläser. Gib zum Schluss je 2 Esslöffel Fruchtpudding auf die Creme.
6. Lass das Solero-Dessert für eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Garniere das Dessert mit etwas Schlagsahne, etwas Minze und Pfirsichstückchen.

Wenn dir dieser exotische Nachtisch gefällt, dann schau dir unbedingt auch mal meine [Mango-Maracuja Panna Cotta im Glas](#) an, die du auch wunderbar vorbereiten kannst.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

