



Desserten

## **Yoghurt met gesmolten paaseieren**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 paaseieren (zwarte chocolade, verbrokkeld)  
2 paaseieren (witte chocolade, verbrokkeld)  
250 gram Griekse yoghurt  
2 eetlepels poedersuiker  
250 milliliters slagroom  
12 suikereitjes (gekleurde)  
250 gram frambozen  
8 eetlepels granola

### **Bereidingswijze**

Klop de slagroom stevig op met bloedsuiker en meng er de yoghurt onder.

Smelt de witte en zwarte eieren afzonderlijk in de microgolf gedurende 30 seconden.

Vul de glaasjes met een lepel yoghurtmengsel, brokkel er wat granola over en leg een paar frambozen in elk glaasje, overgiet met een koffielepel zwarte en witte chocoladesaus.

Schep er opnieuw een lepel yoghurt op gevolgd door een lepel granola.

Druppel de overige chocoladesaus over de glaasje en werk de glaasjes af met frambozen en suikereitjes, serveer onmiddellijk.

