Solerocreme

Zutaten

- 1 große Dose Pfirsiche, gewürfelt (ich nehme die Pfirsichhälften und schneide sie klein)
- 500 g Joghurt (Vanillegeschmack)
- 400 ml Sahne
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 3 Tassen Maracujasaft
- 3 Pck. Dessert-Soße (Vanillegeschmack), ohne Kochen

Zubereitung

Eine flache Form mit den Pfirsichwürfeln auslegen. Den Vanillejoghurt darüber verteilen. Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif aufschlagen und über den Joghurt geben.
Den Maracujasaft mit dem Vanillesoßenpulver anrühren und deckend auf der Sahne verteilen. Ca. 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.