

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Haselnusscreme mit Schuß

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 250 ml Cremefine z. Schlagen, 4 P. Vanillinzucker, 4 P. Sahnesteif,
- 100 g Zartbitterschokolade, 1 kg Schoko-Haselnuss-Dessert,
- 60 ml Haselnuss Schnaps, Schokoladenraspel, 35 g Mandelstifte,
- 25 g Krokant, Minze

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen. Schokolade in kleine Stücke hacken. Mandelstift ohne Fett anrösten.



2. Dessert in eine Schüssel geben, Cremefine, Schokostücke, Mandelstifte u. Schnaps untermischen. Über Nacht abgedeckt kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen, mit Schokoraseln u. Krokant bestreuen.



Tipp des Chaoten: Mit Minze garniert servieren. Lecker!

