

Backen mit Klaus

Der süße Abschluss:

Noisette-Haselnusscreme

Zutaten: (Für 8 Portionen)

- 250 ml Cremefine, 2 Pck. Sahnesteif, 1 kg Schoko-Haselnuss-Creme,
- 200 g Noisette-Schokolade, 80 g gehackte & geröst. Haselnusskerne,
- 20 g Krokant, Schokoblätter u. Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Schokolade grob hacken. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen.



2. Haselnuss-Creme in eine Schüssel geben, die gehackten Haselnüsse u. Schokolade unterheben. Steif geschlagene Cremefine unterrühren u. über Nacht kaltstellen.



3. Creme durchrühren, in eine Auflaufform geben, mit Krokant, Schokoblättern u. Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Schnell und einfach, sehr lecker!

