

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Klausis Schoko-Haselnuss-Dessert

Zutaten: (Für 8 Personen)

- 100 g Zartbitterschokolade, je 1 Pck. Sahnesteif & Vanillinzucker,
- 250 ml Cremefine, 1 kg Schoko-Haselnuss-Joghurt (Norma),
- 5 Knusper-Riegel Zartbitter (Aldi), Krokant, Minze, Waffelröllchen

Zubereitung:

1. Schokolade in kleine Stücke hacken. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Schoko-Haselnuss-Joghurt in eine Schüssel geben, Cremefine unterrühren u. die Schokostücke unterheben. Über Nacht kalt stellen.



3. Knusperriegel erst längs mittig, dann in Stücke schneiden u. unter die Creme heben. In Dessertschalen geben. Mit Krokant, Minze u. Waffelröllchen garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Genial lecker und dabei so einfach und schnell...!

