

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Schoko-Haselnusscreme mit Schuß

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 250 ml Cremefine z. Schlagen, 4 P. Vanillinzucker, 4 P. Sahnesteif,
- 250 g Sahnequark, 1 kg Schoko-Haselnuss-Dessert,
- 50 g geh. Haselnüsse, 40 g Schokoladenraspel, 4 cl Haselnusslikör

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Dessert, Quark in eine Schüssel geben, Cremefine u. Likör unterrühren. $\frac{2}{3}$ Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Schokoraspel unterheben u. über Nacht abgedeckt kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen u. mit Rest Nüssen u. Schokoraspeln bestreuen.



Tipp des Chaoten:

Mit Minze garniert servieren. Lecker!

