

# Backen mit Klausl

*Der süße Abschluß:*

## Schoko-Haselnusscreme

**Zutaten:** (Für 8-10 Portionen)

- 250 ml Cremefine, 2 Pck. Sahnesteif, 1 kg Schoko-Haselnuss-Creme,
- 40 ml Haselnuss-Sirup, 100 g Alpengvollmilch Haselnuss-Schokolade,
- 50 g Krokant, Minze & Schokoblätter zum Garnieren

**Zubereitung:**

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



2. Haselnuss-Creme in eine Schüssel geben, den Sirup, dann die gehackte Haselnusschokolade unterheben. Steif geschlagene Cremefine unterrühren u. über Nacht kalt stellen.



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



*Tipp des Chaoten: Super lecker. schnell und einfach!*



Erstellt von Klausl am 16.11.2013