

# Backen mit Klaus

*Der süße Abschluß:*

## Schoko-Kirsch-Creme mit Schuss

**Zutaten: (Für ca. 6 Personen)**

- 100 g Zartbitterschokolade, 750 g Kirsch-Grütze, 30 ml Kirschwasser
- 350 ml kalte Milch, 250 ml Cremefine z. Schlagen,
- 2 Pck. Paradiescreme Stracciatella, 30 g Schokoblättchen, Minze

**Zubereitung:**

1. Schokolade klein hacken. Kirsch-Grütze mit Kirschwasser in eine Schüssel geben u. verrühren. Damit den Boden einer Auflaufform bedecken.



2. Kalte Milch u. Cremefine in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen u. mit einem Handrührer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Schokolade unter die Creme heben u. diese auf der Grütze verteilen. Abgedeckt für mind. 1 Std. kaltstellen (besser über Nacht).



3. Vor dem Servieren Abdeckung entfernen u. mit Schokoblättchen bestreut servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Minze garniert servieren!*



Erstellt von Klaus am 18.01.2020