

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Vanillecreme Schoko-Nuss-Traum

Zutaten: (Für 6 Portionen)

- 1 kg Vanillejoghurt, 300 ml Cremefine z. Schlagen, 3 Pck. Sahnesteif,
- 200 g Zartbitter-Schokolade, 100 g gehackte & geröstete Haselnüsse
- 50 ml Amaretto, Minze u. Schokoraspel zum Garnieren

Zubereitung:

1. Schokolade grob hacken. Joghurt in eine große Schüssel geben.



2. Cremefine mit Sahnesteif dickcremig schlagen, unter das Joghurt rühren. Schokostücke mit 2/3 Nüssen u. Amaretto unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform füllen, mit Schokoraspeln, restl. Nüssen u. Minze garniert servieren.



Tipps des Chaoten: Einfach, schnell und genial lecker!

