SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Weißer Schokoladen Erdbeer Magnolia

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

100 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

250 ml Milch

200 ml Sahne

1 Teelöffel Vanilleextrakt

50 g Zucker

1 Esslöffel Maisstärke

Zutaten für die Schichten:

200 g Kekse

5 Stück(e) Erdbeeren

Zubereitung:

1.**Schokoladen-Creme zubereiten:**

Die Blömboom White Hot Chocolate Drops in einer kleinen Schüssel mit der Milch und der Sahne erhitzen. Dabei regelmäßig umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. In einer separaten kleinen Schüssel die Maisstärke mit 2 EL kalter Milch anrühren. Diese Mischung in die heiße Schokoladenmischung einrühren und weiter erhitzen, bis die Creme dickflüssig wird. Vom Herd nehmen und den Zucker sowie den Vanilleextrakt einrühren.

2.**Kekse zerbröseln:**

Die Kekse in einen Plastikbeutel oder eine Schüssel geben und mit einem Nudelholz oder den Händen grob zerdrücken, sodass kleinere Brösel entstehen.

3.**Gläser schichten:**

In jedes Glas eine Schicht der zerbröselten Kekse geben. Darauf eine Schicht der weißen Schokoladencreme füllen. Dann die Erdbeerscheiben dekorativ darauflegen. Wiederhole den Vorgang, bis das Glas voll ist, und beende mit einer Schicht der Creme.

4.**Kühlen:**

Die Gläser mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen, damit die Creme fest wird und die Aromen sich gut miteinander verbinden.

5.**Genießen:**

Vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver oder Schokoladenraspeln garnieren. Frische Erdbeerscheiben auf der obersten Schicht sorgen für einen frischen, fruchtigen Akzent.