

ZUTATEN

350g Zartbitterschokolade
50ml Sahne
100ml Milch
300g Frischkäse
300ml Sahne
40g Puderzucker
6 Tropfen Minzöl
2 Tropfen blaue Lebensmittelpaste
200g Butter Spritzgebäck
50g flüssige Butter
50g bunte Streusel
8 Bunte Strohhalme / Schaschlik Spieße

SCHOKO MINZ DESSERT IM GLAS

1. Für die Schokoladen Lollis 200g Zartbitterschokolade schmelzen und 10 Minuten auskühlen lassen. Strohhalme auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen und flüssige Schokolade in Schlangenlinien über diese gießen. Anschließend mit bunten Streuseln bestreuen und im Kühlschrank fest werden lassen
2. Für die Minzcreme Frischkäse kurz mit Minzöl und Lebensmittelpaste verrühren. Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen und zum Frischkäse geben. Gut verrühren und Beiseite stellen
3. Für die Schokoladensauce Milch mit Sahne erhitzen und restliche 150g Zartbitterschokolade einrühren. Ebenfalls Beiseite stellen
4. Für die Kekse Schichten Spritzgebäck in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einem harten, stabilen Gegenstand zerdrücken. Mit flüssiger Butter vermischen und Beiseite stellen
5. Nun kommt alles zusammen: Die Kekse, gefolgt von der Schokoladensauce und der Minzcreme auf 4 hohe Gläser verteilen und nach Belieben schichten. Abschließend je zwei fest gewordene und kühle Schokoladen-Streusel Lollis hineinstecken und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 20 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 0 STD 5 MIN)



NOTIZEN