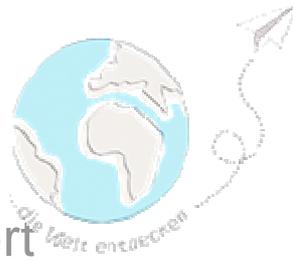


MIT KINDERAUGEN



Kinderschokolade Dessert

Für ca. 6 Dessert Schälchen

Zeit 10 bis 15 Min

Zutaten

10 Kinderschokolade Riegel
(oder 6 Kinder Buenos oder Kinder
Country's)
250 g Mascarpone
100 ml Schlagsahne
1 Tüte Sahne Steif
2 (oder mehr) EL Backkakao
2 EL Nutella (oder andere Nussnougat-
creme)



Zubereitung

Die Kinderschokolade mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel klein drücken.

Die Mascarpone, die Schlagsahne, das Sahne Steif und das Nutella mit einem elektrischem Handrührgerät verrühren.

Die zerdrückte Schokolade vorsichtig unter die Creme heben.

Die Hälfte der Creme in eine andere Schüssel geben und dort den Backkakao untermischen. Die dunkle Creme sollte sich farblich deutlich von der hellen Creme abheben.

Jetzt schichtest du beide Cremes abwechseln übereinander. Alles für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.