Bunte Naschplatte

Das Rezept für die bunte Naschplatte lässt nicht nur Kinderaugen strahlen. Die schnell zubereitete Leckerei, ist auch bei gemütlichen TV-Abenden sehr willkommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backpapier
Nach Belieben	Fett (für die Form)
400 g	Vollmilchkuvertüre
225 g	Biskotten
100 g	Mandeln (gehäutet)
150 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Schokolinsen (bunte)

Zubereitung

1. Für die **Bunte Naschplatte** eine Form ca. 30x21cm dünn ausfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Biskotten in kleine Stücke brechen/schneiden und zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel geben.

3. Als nächstes die Vollmilchkuvertüre über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

4. Dann das Schlagobers hinzufügen und gut verrühren.

5. Jetzt die Schokoladensauce über die Biskotten geben und alles gründlich unterheben.

6. Die Masse nun in die Form geben und gleichmäßig verteilen.

7. Zum Schluss noch die bunten Schokolinsen auf der Platte verteilen und diese anschließend im Kühlschrank ca. 2 Stunden aushärten lassen. Danach kann die Platte beliebig in Stücke geschnitten und vernascht werden.

Tipp

Für die bunte Naschplatte können auch andere Kekse, Schokoladen und Nüsse verwendet werden. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.