Dreckiger Schneemann

Der dreckige Schneemann ist ein Genuss-Rezept für Erwachsene und kommt auch bei Gästen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

Nach Belieben	Trinkkakao
Nach Belieben	Milch
Nach Belieben	Vanilleeis
Nach Belieben	Irish Cream-Likör
Nach Belieben	Kuvertüre (Für den Glasrand)
Nach Belieben	Schokoladenraspeln
Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **dreckigen Schneemann** nach Belieben aus der Milch und dem Kakao eine Trinkschokolade herstellen (warm oder kalt).

2. Dann die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

3. Nun ein hohes Glas kopfüber in die Kuvertüre tauchen.

4. Als nächstes den Schokoladenrand des Glases ringsherum in die Schokoladenraspeln tunken.

5. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und in einen Spritzbeutel geben.

6. Dann nach Belieben ein paar Kugeln Vanilleeis in das Glas geben.

7. Jetzt die angerührte Trinkschokolade in das Glas gießen.

8. Danach (nach Geschmack) den Cream-Likör hinzufügen.

9. Nun das Schlagobers darauf dressieren.

10. Letztendlich mit Schokoladenraspeln verzieren.

Tipp

Den dreckigen Schneemann kann man zusätzlich noch mit Schokoladensirup verzieren.