Haselnuss-Schoko-Creme

Das Rezept für die Haselnuss-Schoko-Creme wird mit Alkohol zubereitet. Das süße Dessert ist deshalb nur für Erwachsene bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

Für die Haselnusscreme

250 g	Speisetopfen (40%)
100 g	gemahlene Haselnüsse (je feiner desto besser)
3 TL	Trinkkakaopulver
4 EL	Zucker (ca. 50g)
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
20 ml	brauner Rum (1 Stamperl)

Für die Schokocreme

80 g	Vollmilchkuvertüre
150 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss-Schoko-Creme** den Topfen, die gemahlenen Haselnüsse, den Kakao, den Zucker und den Rum in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

2. Dann das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen.

3. Jetzt das Schlagobers unter die Haselnusscreme heben.

4. Die Creme anschließend auf 4 große Gläser aufteilen und hinterher in den Kühlschrank stellen.

5. Nun die Vollmilchkuvertüre zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

6. Danach das Schlagobers halb steif schlagen.

7. Jetzt die nicht mehr warme Kuvertüre hinzufügen.

8. Dann die Creme so lange mit dem Mixer aufschlagen, bis sie Stand hat.

9. Die fertige Creme nun in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und als Tupfen in die Gläser dressieren. Das Dessert anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Wem die Haselnuss-Schoko-Creme wegen den gemahlenen Haselnüssen zu sandig/körnig im Mund ist, kann auch wahlweise mit etwas Haselnussmus oder Mandelmus arbeiten.