

# Keks-Creme

Das Rezept von der Keks-Creme ist besonders für süße Naschkatzen geeignet. Das Dessert lässt sich gut vorbereiten und schmeckt auch Kindern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

|               |                                                        |
|---------------|--------------------------------------------------------|
| 100 g         | <a href="#">Schokolade</a> (Vollmilch oder Zartbitter) |
| 100 ml        | <a href="#">Schlagobers</a>                            |
| 400 ml        | <a href="#">Schlagobers</a>                            |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a>                          |
| Nach Belieben | <a href="#">Kekse</a>                                  |

## Zubereitung

1. Für die **Keks-Creme** die Schokolade zusammen mit den 100 ml Schlagobers über einem heißen Wasserbad erst schmelzen und dann etwas abkühlen lassen.
2. Dann nach Belieben Kekse in einen Gefrierbeutel oder ähnliches geben und zerbröseln.
3. Nun die 400 ml Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.
4. Danach die Masse in ca. zwei gleichgroße Hälften teilen.
5. Jetzt in eine Hälfte Schlagobers die geschmolzene Schokolade unterrühren.
6. Dann Keks-Brösel in ein Glas oder Schälchen geben.
7. Als nächstes Schokoladen-Creme auf die Keks-Brösel geben.
8. Anschließend wieder Keks-Brösel auf der Creme verteilen.
9. Jetzt Schlagobers auf die Brösel geben.

10. Letztendlich die fertige Creme mit Keks-Brösel dekorieren. Das Dessert sollte bis zum Verzehr mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

## **Tipp**

Wer es nicht ganz so süß mag, kann den Vanillezucker in der Keks-Creme anpassen.