Kinder Country-Dessert

Das Rezept für das Kinder Country-Dessert ist simpel in der Zubereitung und einfach ein toller Nachtisch, nicht nur für Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für die Creme

75 g	weiße Kuvertüre
150 ml	Schlagobers
125 g	Frischkäse
50 g	Puffweizen (mit Honig)
75 g	Vollmilchkuvertüre
50 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Puffweizen

Zubereitung

1. Für das **Kinder Country-Dessert**, die weiße Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen und hinterher abkühlen lassen.

2. Dann das Schlagobers in einer Schüssel (mittlere Größe) steif schlagen.

3. Als nächstes den Frischkäse hinzufügen und unterrühren.

4. Danach die weiße Kuvertüre unter die Creme rühren.

5. Jetzt noch den Puffweizen unterheben.

6. Anschließend die Creme auf vier Gläser verteilen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Als nächstes die Vollmilchkuvertüre (zerhackt) in eine Schüssel geben. Nun das Schlagobers in einem Topf, auf dem Herd, so lange erhitzen, bis es anfängt zu kochen und folglich über die Kuvertüre gießen.

8. Dann die Masse so lange verrühren, bis die Kuvertüre sich komplett aufgelöst hat und hinterher etwas abkühlen lassen.

9. Letztendlich die Schokolade auf die Gläser verteilen und beliebig mit etwas Puffweizen dekorieren. Das Dessert anschließend wieder bis zum Verzehr zurück in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Wer möchte, kann das Kinder Country-Dessert noch zusätzlich mit etwas Vanille verfeinern.