

Toffifee-Dessert

Hier das Rezept für ein köstliches Toffifee-Dessert im Glas. Deine Gäste werden von dieser leckeren Nachspeise begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

40 g	Zartbitterschokolade
75 g	Nuss-Nougatmasse
11 Stk.	Toffifee
300 ml	Milch (kalt)
1 Packung	Paradies Creme (Karamell Geschmack)
4 Stk.	Toffifee (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Die **Toffifee** aus der Verpackung nehmen und mit einem Messer grob zerkleinern. Das Nuss-Nougat und die grob gehackte Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen. Jetzt die Paradiescreme mit kalter Milch cremig aufschlagen.
2. Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel füllen und beiseite stellen. Den Rest der Creme mit der Schokoladen-Nougat-Mischung verrühren, auch in einen weiteren Spritzbeutel füllen.
3. Zuerst die dunkle Creme auf die Gläser verteilen, mit zerkleinerten Toffifees belegen und mit heller Paradiescreme bedecken. Je mit einem Toffifee dekorieren.
4. Das **Toffifee-Dessert** im Glas bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Anstelle von Spritzbeuteln, kann man natürlich einfache Gefrierbeutel verwenden. Zum Entleeren einfach eine Spitze abschneiden.

