

Theresa Knipschild Eissplittertörtchen im Muffinblech

Freitag, 16. Juni 2023

Zutaten

400 ml	Sahne, kalt
150 g	Schokolade mit Kaffeegeschmack oder Mokkabohnen
100 g	Haselnusskrokant (aus dem Supermarkt)
100 g	Baiser (aus der Bäckerei oder aus dem Supermarkt)
2 Päckchen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Baiser grob zerbröseln, die Schokolade oder Mokkabohnen mit einem Messer grob hacken.
2. Die Sahne steif schlagen und dabei Vanillezucker einrieseln lassen.
3. Gehackte Schokolade, Haselnusskrokant und Baiser in die Sahne geben und unterheben.
4. Muffinblech mit Papierkapseln auslegen. Die Sahne in die gewünschte Form/ die gewünschten Formen geben und für min. 6 Stunden, besser über Nacht ins Eisfach stellen.
5. Kurz vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen.

