

Schoko - Sahne - Traum mit Bierlikör

Zutaten für vier Personen:

100 g Zartbitter - Kuvertüre

450 ml Schlagsahne

5-6 El Bierlikör

Himbeere - Sauce

Zubereitung:

Die Zartbitter - Kuvertüre fein hacken. 300 ml Schlagsahne zum Kochen bringen. Sahne von Herdplatte nehmen und die Kuvertüre in der heißen Sahne schmelzen lassen.

5-6 El Bierlikör dazugeben und mit dem Mixer des Handrührgerätes durchrühren. Sahnemischung über Nacht kalt stellen.

Die kalte Sahnemischung steif schlagen, in Dessert- oder Sektgläser füllen. 150 ml Schlagsahne steif schlagen und auf der Schoko-Sahne-Mischung verteilen. Nach Belieben mit paar Tropfen Himbeere-Sauce verzieren.

Guten Appetit!