



Schokokuss-Dessert

Dauer: 10min., Aktive Arbeitszeit: 10min., Leicht: , Kalorien / Portion: 459kcal

Zutaten - 6 Portionen

300 g Schlagsahne
188 g Quark
12 Schokokuss
380 ml Rote Grütze
1 ½ Handvoll Mandeln, gehobelt

Zubereitung

1. Sahne steif schlagen und mit dem Quark vermengen.
2. Bei den Schokoküssen den Boden abtrennen und den Schaum samt Schokoglasur unter die Sahne-Quark-Masse heben.
3. Die schaumige Masse in 4 kleine Schälchen geben.
4. Aus dem Boden der Schokoküsse mit Ausstechförmchen Herzen ausstechen.
5. Die Rote Grütze über der schaumigen Masse verteilen, einige Mandeln darüber streuen und die ausgestanzten Herzen dekorativ einstecken.

Nährwerte

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen laut LMIV (8.400 kJ/2.000 kcal)

Energie: 1922kJ (23%), **Kalorien:** 459kcal (23%), **Kohlenhydrate:** 47g (18%), **Fett:** 27g (39%),
Eiweiß: 11g (22%)

EDEKA wünscht Ihnen gutes Gelingen!

Wir  Lebensmittel.

