

Schokoladencrème Blitzrezept

Zutaten

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

300 g Quark

50 g Zucker

4 EL Schokoladenpulver

1 TL Lebkuchengewürz

½ Orange, abgeriebene Schale und 2 EL Saft

2 dl Rahm, steif geschlagen

Orangenzesten und Silberperlen



Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit Orangensaft verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen, in Schalen oder Gläser füllen und kurz kühl stellen oder in den Tiefkühler stellen.
2. Kurz vor dem Servieren Schokoladencrème garnieren.

Mit Butterguetzli servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 267 kcal, 12g Eiweiss, 13g Fett, 24g Kohlenhydrate.