



STRACCIATELLA-CREME

ZUTATEN

- 200 g** Vollrahm
- 130 g** Schokolade
- 70 g** Mandeln ganz
- 70 g** Zucker
- 250 g** Magerquark
- 300 g** Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Schmetterling einsetzen, Rahm in Mixtopf geben aufschlagen ca. 25 Sek. / Stufe 4, Schmetterling entfernen, umfüllen
2. Schokolade in Stücken, Mandeln und Zucker in den Mixtopf geben 5 Sek. / Stufe 7 zerkleinern
3. Magerquark, Mascarpone und Rahm dazubegen, 5 Sek. / Stufe 4 Linkslauf mischen
4. In Dessertschalen füllen und dekorieren