

SCHOKOCREME

REZEPT FÜR CA. 100 G

Zutaten:

- 100 g Creme fraiche 30%
- 15 g Zucker
- 1 TL Rum (oder Essenz)
- 100 g **MEVALIA Chocotino**



Zubereitung:

- 1 Das Mevalia Chocotino im Wasserbad langsam schmelzen.
- 2 In der Zwischenzeit das Creme fraiche mit dem Zucker und dem Rum (oder Essenz mit Wasser) glatt rühren.
- 3 Die flüssige Schokolade unterrühren und aufschlagen.

Tipp:

- ✓ Lässt sich einfrieren.
- ✓ In Praline Förmchen aus Silikon streichen und einfrieren und später als Tortendeko verwenden.
- ✓ Als Füllung für Palatschinken.
- ✓ Eignet sich hervorragend für die Basis einer Tortencreme.
- ✓ Als Brotaufstrich.
- ✓ Geschmacklich veränderbar durch Zugabe von Fruchtstückchen oder Fruchtessenzen.
- ✓ Kann als Basis für Trifle eingesetzt werden.

Nährwertangaben:	per ca. 100 g
Energie	423,7 kcal
Fett	31,3 g
Kohlenhydrate	31,1 g
Protein	1,2 g
Phenylalanine	60,9 mg
Tyrosin	53,1 mg
Leucin	121,8 mg

Mevalia | **LOW
PROTEIN**