

Meringue-Schokolade

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

8 dl Milch

30 g Kakaopulver

100 g Zucker

1 dl Rahm, geschlagen

20 g Schokoladeschümli

4 EL Kirsch

25 g Baumnusskerne



Zubereitung

1. Die Milch mit Kakaopulver und Zucker aufkochen. Die Schümli grob zerbrechen und mit Kirsch beträufeln: Vier Nüsse beiseite legen. Die restlichen grob hacken und mit den Schümli und dem Rahm mischen. Die heisse Schokolade in vier Gläser verteilen. Den Rahm darauf verteilen und mit je einer Baumnuss garnieren.

Energie: 1813kJ / 433kcal, Fett: 23g, Kohlenhydrate: 40g, Eiweiss: 10g