

SCHOKOLADENCRÈME MIT NUSSCARRÉ (VEGAN)

Zubereitung: 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Zutaten

- 175g Mandeljoghurt
 - 35g dunkle Schokolade (vegan)
 - 1 Esslöffel Kakaopulver
 - 1 Esslöffel Zucker (oder nach Belieben)
 - 2 Packungen Vanillezucker
 - 60g Pflanzliche Sahne
-
- 1 Packung Kambly bio&vegan Nusscarré

Zubereitung

1. Schokolade mit Zucker und Vanillezucker schmelzen und etwas auskühlen lassen.
2. Mandeljoghurt mit Kakopulver und geschmolzene Schokolade vermengen.
3. Pflanzliche Sahne steif schlagen und unter die Schokoladecreme heben.
4. Creme in Gläser verteilen und für ein paar Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
5. Mit Kambly bio&vegan Nusscarré servieren und geniessen.