

Schoko-Erdnussbuttercreme



Zubereitung

1. Creme zubereiten Rahm, Milkschokolade und Erdnussbutter zusammen mit dem Golden Syrup in einer kleinen Pfanne erhitzen bis eine cremige Sauce entsteht, zirka 2 Minuten. Abkühlen lassen.

2. Glace-Dessert zusammenstellen Für ein einfaches, unschlagbar leckeres Dessert, von jeder Glacesorte je eine Kugel in ein grosses Coupe-Glas geben und die Sauce darüber verteilen. Mit den gesalzenen Erdnüssen dekorieren.

Zutaten für 4 Personen

- 175 ml Doppelrahm
- 100g Milkschokolade, grob gehackt
- 100g cremige Erdnussbutter
- 3 EL Golden Syrup (Zuckerrohrsirup)

Zum Servieren

- Schokoglace
- Karamellglace
- Vanilleglace
- 4 EL gesalzene Erdnüsse, grob gehackt