

## Schoko-Aprikosen-Dessert mit Johannisbeeren

### Zutaten:

150 g rote Johannisbeeren  
125 g Neapolitaner-Schnitten (Wiener Waffeln)  
150 g Aprikosenkonfitüre  
4 EL Aprikosenlikör oder -schnaps  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat feinherb  
250 ml kalte Milch



etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

- 1. Vorbereiten:** Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen.
- 2. Zubereiten:** Die Waffeln etwas zerkleinern. Konfitüre mit Likör oder Schnaps verrühren. Sahnesteif unterrühren und die Johannisbeeren unterheben. Mousse nach Packungsanleitung mit 250 ml Milch aufschlagen.
- 3.** Waffelstücke, Konfitüre und Mousse schichtweise in eine Glasschüssel oder Dessertgläser geben und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 8 g, Kh: 46 g, kJ: 1.248, kcal: 297