

# Schoko-Bowl

Kleine fertige Schokoladenkuchen werden mit Schoko- und Vanillesahne, Früchten und Dekor Cookies ganz schnell zu einer trendigen Schoko-Bowl.

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pckg. Dr. Oetker fertiger kleiner Schokokuchen  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
½ TL Dr. Oetker Kakao  
etwa 1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Zum Verzieren:

3 - 4 Erdbeeren  
Dr. Oetker Schokodekor Herzen  
Dr. Oetker Mini Dekor Cookies rosa-roter Mix

Wie bereite ich ganz schnell eine trendige Cake-Bowl zu?:

## ① Cake-Bowl zubereiten:

Kleine Kuchen waagrecht halbieren und je 2 untere Hälften nebeneinander in eine Schale legen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und in den Kühlschrank legen. Den Kakao kurz unter die übrige Sahne rühren und Schoko-Sahne in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen. Schoko-Sahne in Tuffs auf die Kuchen spritzen. Raspelschokolade auf die Schoko-Sahne streuen. Die übrigen Kuchenhälften mit der Schnittseite nach oben auflegen und leicht andrücken.

## ② Cake-Bowl verzieren:

4 weiße Schokoherzen in einen kleinen Gefrierbeutel geben, den Gefrierbeutel gut verschließen und die Schokoherzen im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Schokolade auf eine Seite der Kuchen sprengeln. Die Vanille-Sahne in Tuffs neben die Schokolade auf die Kuchen spritzen. Erdbeeren waschen und halbieren. Schoko-Bowl mit Erdbeeren, Mini Dekor Cookies und Schokodekor Herzen verzieren. Schoko-Bowl sofort servieren oder bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Vanille- und Schoko-Sahne zum Aufspritzen statt in einen Spritzbeutel jeweils in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und Tuffs aufspritzen.
- Statt Erdbeeren schmecken auch Himbeeren sehr lecker.

