

Vegane Schokocreme

Vegane Schokocreme mit wenigen Zutaten schnell gemacht. Schokostückchen und fruchtige Kirsch Grütze als Topping machen die Schokocreme einfach köstlich.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
400 g Dr. Oetker LoVE it! Pflanzlicher
Pudding Schokolade
2 EL Dr. Oetker Löffelglück Kirsch
Grütze

Wie bereite ich eine vegane Schokocreme zu?:

① Vegane Schokocreme vorbereiten:

Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler Späne abschälen.

② Vegane Schokocreme zubereiten:

Etwa 1 EL der Schokoladenspäne beiseitelegen. Die restlichen Schokoladenspäne mit dem Schokoladenpudding verrühren und in Dessertgläser verteilen. Die vegane Schokocreme mit den beiseitegelegten Schokoladenspänen und der Kirsch Grütze anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt der selbstgemachten Schokoladenspäne Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter verwenden.