

# Schokoladendessert mit Löffelbiskuits



## Zutaten für 1 Portion

1 Flasche	Fresubin® PRO Drink Neutral
2 1/2 TL	Kakao (ungesüsst)
15 g	Instant-Gelatine
1-2 TL	Honig oder Zucker
3-4 Stk.	Löffelbiskuits
2-4 EL	Apfelmus
40 ml	Espresso abgekühlt

## Nährwerte pro Portion

Energie	659 kcal
Eiweiss	33 g
Kohlenhydrate	79 g
Fett	21 g



## Zubereitung

1. Fresubin® PRO Drink Neutral in einer Schüssel mit 2 Teelöffeln Kakao und einem Päckchen (15 g) Instant-Gelatine etwa 1 Minute lang verrühren. Nach Belieben mit Honig oder Zucker süssen.
2. Die Löffelbiskuits können auch in mundgerechte Stücke gebrochen werden. Die Hälfte davon können Sie in eine Dessertschale oder ein Glas geben. Mit der Hälfte des Espressos beträufeln.
3. 1-2 Esslöffel Apfelpüree dazugeben und die Hälfte der Schokoladencreme darauf verteilen. Darauf eine zweite Schicht mit den restlichen Löffelbiskuits, dem Espresso, Apfelpüree und der Creme auftragen.
4. Mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Mit dem restlichen Kakao bestäuben und servieren.