



#16381889 | © Africa Studio - stock.adobe.com

# Weihnachtlicher Schokoladentraum

## Zubereitung

Kuvertüre und Butter im Wasserbad auflösen.

Die eingeweichte Gelatine hinzugeben. Mit Fresubin® ENERGY FIBRE Drink Schokolade verrühren.

Mit Lebkuchengewürz abschmecken. Die geschlagene Sahne unterziehen, kalt stellen.

## Tipp

Die Crème mit 2 EL abstechen, formen und auf einem mit Puderzucker bestäubten Teller anrichten.

## Dessert

Level ■■□□



1



25 Min.

## Zutaten

200 ml	Fresubin® ENERGY FIBRE Drink Schokolade*
40 g	Kuvertüre, halbbitter
1 TL	Butter
1 Blatt	Gelatine
1 EL	Sahne 30 %
1 Msp.	Lebkuchengewürz

## Nährwerte pro Schokoladentraum

Energie	465 kcal
Eiweiß	10,0 g
Fett	29,0 g
Kohlenhydrate	40,0 g