

Süße Schoko-Happen ganz in Weiß

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

12,25
Std.

NIVEAU



Zutaten für 20 Portionen

Für den Boden

325 g Schoko-Cookies
8 Esslöffel Butter

Für die Schoko-Creme

500 g weiße Schokolade
2 Esslöffel Butter
400 ml süße Kondensmilch
200 g Marshmallow Fluff

Für das Topping

150 g weiße Schokolade
Streusel

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (ca. 23 x 23 cm)

- 1 -

Boden der eckigen Form mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Für den Boden Schoko-Cookies zerbröseln. Butter schmelzen, mit Bröseln vermengen und in die Form geben. Cookie-Masse leicht andrücken und Form beiseitestellen.

- 3 -

Für die Schoko-Creme Kondensmilch, Schokolade und Butter in einem Topf unter Rühren erwärmen, sodass die Schokolade schmilzt. Marshmallow Fluff untermischen und 1-2 Minuten weiter rühren, bis eine homogene Masse entsteht.

- 4 -

Schoko-Creme auf den Cookie-Boden in die Form geben und über Nacht kalt stellen.

- 5 -

Für das Topping Schokolade schmelzen. Auf der ausgekühlten Schoko-Creme verstreichen, mit Streuseln dekorieren und in kleine Stücke schneiden.

Naschkatzen lecken sich die Finger nach ihnen. Schokoladenfans werden mit Unmengen an weißer Schokolade um den Verstand gebracht. Marshmallow-Liebhaber bekommen dank Marshmallow Fluff leuchtende Augen und wilde Streusler dürfen süßes Konfetti für diese Happen regnen lassen. Eine Süßigkeit mit Zuckerschok-Potenzial, die dich im nächsten Moment mit ihrer Cremigkeit süchtig macht.