

Beeren-Schoko-Becher

(für 4 Stck /Personen)

Zutaten

200ml Sahne
200g Zartbitterschokolade

1Pck/1 TL Vanillezucker
200ml Sahne

300g Beeren (frisch oder TK)

Zubereitung

Sahne in einem kleinen Topf sanft erhitzen.
Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren in der **heißen Sahne bei schwacher Hitze** schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

In einer Rührschüssel Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Beeren waschen, verlesen und mit Küchenpapier trockentupfen. *(Es geht im Winter auch aufgetaute TK-Ware!)*

Pro Portion 3-4 Beeren zur Seite stellen.

Anrichten:

In **Portionsgläsern** die **Beeren** geben.

Die **Schokomasse** darüber schichten.

Die Beeren zur Garnitur, sowie zuletzt die **Sahne** anrichten.

Geht super einfach, super schnell und läßt sich mit Schokoraspeln o. ä. noch durchaus edel arrangieren.