

Rezept

## »Fluffiges« Keksdessert

Ein Rezept von »Fluffiges« Keksdessert, am 26.04.2024

### Zutaten

<b>200 g</b> Zartbitter-Kuvertüre	<b>300 g</b> Sahne
<b>10</b> dünne Vollmilch-Schoko-Täfelchen	ca. 175 g Butterkekse
<b>2 EL</b> Krokant	Frischhaltefolie für die Form
Schlagsahne zum Garnieren	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

### Zubereitung

1. Am Vortag die Zartbitter-Kuvertüre zerbröckeln. Zur Sahne geben und alles unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Schokosahne abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Eine kleine rechteckige Form (ca.  $\frac{3}{4}$  l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Auf dem Boden der Form die Schoko-Täfelchen dekorativ auslegen. An den Rand der Form  $\frac{3}{4}$  der Butterkekse so stellen, dass sie aneinander stoßen. Die kalte Schokosahne mit Krokant mit den Schneebesen des Handrührgerätes kräftig rühren, bis sie schaumig ist. In die Keksform füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit den restlichen Keksen belegen.
3. Die Form bis zum Servieren mindestens 8 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann das Keks-Dessert stürzen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen. Mit einem in warmes Wasser getauchten Messer teilen. Nach Belieben mit kleinen Sahnetupfen garnieren.