

Rezept

Schokokuss-Törtchen

Ein Rezept von Schokokuss-Törtchen, am 06.07.2026

Zutaten

6 Schokoküsse	200 g Frischkäse mit Joghurt
1 Päckchen Vanillezucker	250 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif	1 Packung Bio-Honigwaffeln (6 Stück)
50 g Schokoraspel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Waffelböden von den Schokoküssen abschneiden und fein würfeln. Die Schokokussmasse fein zerdrücken. Frischkäse mit Vanillezucker glatt rühren. Zerdrückte Schokokussmasse und Waffelwürfelchen unterrühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Frischkäsecreme heben.
2. Die Creme auf den Honigwaffeln verteilen. Dann mit den Schokoraspeln bestreuen und die Törtchen sofort servieren.