

Mandel-Schoko-Creme



Zutaten

100 g Zucker
150 g Mandeln (oder Haselnüsse)
80 g dunkle Schokolade
75 g weiche Butter
100 g Milch
Schraubglas

Zubereitung

Zucker / 10 Sek. / Stufe 10 vpulverisieren danach Mandeln dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern und noch die Schokolade in Stücken dazugeben und nochmals 30 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern.

Mit dem Spaten nach unten schieben, Butter und Milch dazugeben und 3 Min. bei 50° auf Stufe 2 schmelzen lassen.

Die Masse in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.