

Unser Rezept für:



Schneenockerl auf Amaretto-Schokoladensauce

Zutaten:

3 frische Eiklar
50 g Staubzucker

Ca. 125 ml Obers
½ Tafel Bitterschokolade
100 g Toblerone
Einen Schuss Amaretto



Alternativ: Vanillepudding

Die Eiklar mit dem **Speedy Chef** cremig schlagen, Zucker dazu mengen und zu festem Schnee schlagen.

Den fertigen Schnee in die **Micro-Chef Kanne 1 l** füllen und bei 600 Watt 1 Min. in die Mikrowelle stellen.

Gestockten Eischnee auf einen Teller stürzen und mit einem Löffel Nockerl abstechen.

Mit warmer Schokosauce (oder Vanillesauce) servieren.

Amaretto-Schokoladensauce:

Obers in der **Micro-Chef Kanne 1 l** erhitzen und beide Schokoladen darin schmelzen. Mit Amaretto verfeinern.

Hinweis: Obers Menge nach Belieben variierbar.