



SCHOKO-BOWL MIT



🕒 Zubereitung: 165 Minuten

🍴 Davon aktiv: 40 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DIE DUNKLE SCHICHT

- 85 g griechischer Joghurt
- 45 g Zucker
- 28 g Speisestärke
- 12 g Backkakao
- 350 ml Milch
- 10 kinder Schoko-Bons

FÜR DIE HELLE SCHICHT

- 85 g griechischer Joghurt
- 45 g Zucker
- 28 g Speisestärke
- 7 Tropfen Vanillearoma
- 350 ml Milch

FÜR DIE FESTE SCHOKOSCHICHT

- 80 g Vollmilchschokolade
- 8 kinder Schoko-Bons für die Verzierung

AUSSERDEM

8 Serviergläser

ZUBEREITUNG

- 1 Für die dunkle Schicht griechischen Joghurt, Zucker, Speisestärke und Backkakao in einem Topf vermischen und glattrühren. Die Milch hinzugeben und erneut vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen, bis die Masse dickflüssig ist.
- 2 10 kinder Schoko-Bons zerkleinern und in die Creme einrühren.
- 3 Die Creme auf 8 Serviergläser verteilen und abkühlen lassen.
- 4 Für die helle Schicht griechischen Joghurt, Zucker, Speisestärke und Vanillearoma vermischen und glatt rühren. Die Milch hinzugeben und erneut vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen, bis die Masse dickflüssig ist.
- 5 Die Masse auf die dunkle Schicht in den Serviergläsern gießen und abkühlen lassen.
- 6 Für die feste Schokoschicht die Vollmilchschokolade schmelzen lassen und auf der hellen Schicht verteilen.
- 7 8 kinder Schoko-Bons halbieren und die Bowls mit je 2 Hälften garnieren. Abkühlen lassen.

Portionen: 8

Pro Portion: 100 g / 242 kcal

