








# HASELNUSSCREME

## auf Karamellboden

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| 250 Gramm Lotus-Kekse                        |    |
| 3 Packungen (525 Gramm) Doppelrahmfrischkäse |    |
| 3 Packungen Sahnesteif                       |    |
| 400 Milliliter Schlagsahne                   |    |
| 150 Gramm Haselnusscreme                     |   |
| 500 Gramm Erdbeeren                          |  |
| 200 Gramm Schokosoße                         |  |





### Schritt 1

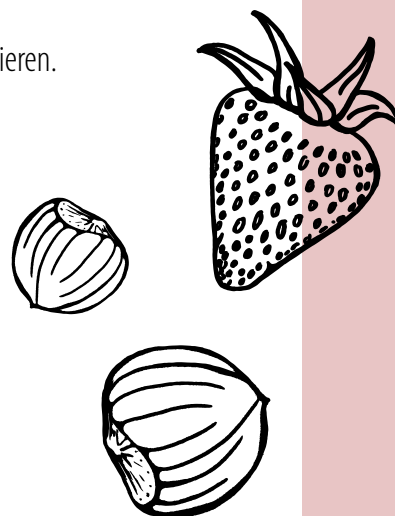
Die Lotus-Kekse in einen Lebensmittelbeutel füllen und gut verschließen. Mit einem Teigroller vorsichtig auf den Beutel schlagen und die Kekse in feine Brösel zerkleinern. Die Erdbeeren gründlich waschen, den grünen Stängel entfernen und die Erdbeeren vierteln. Einige Erdbeeren halbieren für die Dekoration.

### Schritt 2

Schlagsahne und Sahnesteif mit einem Handrührgerät zu einer steifen Masse schlagen und gleich in den Kühlschrank stellen. Doppelrahmfrischkäse und Haselnusscreme mit dem Handrührgerät kurz auf niedriger Stufe rühren. Anschließend die geschlagene Sahne mit einem Schneebesen unter die Haselnusscreme heben.

### Schritt 3

Eine Schicht Keks Krümel in kleine Gläser geben. Darauf einige Erdbeeren verteilen und eine Schicht Haselnusscreme füllen. Mit einer Gabel in die Schokosoße tauchen und einige Streifen Schokosoße über das Dessert tropfen. Zum Schluss mit einer halben Erdbeere dekorieren.



### Kennst du das?



#### LOTUS-KEKS

*Du hast so einen Keks vielleicht schon im Café bekommen. Für unser Rezept brauchen wir diese Kekse, weil sie ein Karamell-Aroma haben.*

### Weißt du das?

#### KARAMELL

*wird aus Zucker gewonnen, der unter ständigem Rühren in einer Pfanne erhitzt wird. Wenn der Zucker schmilzt, nimmt der Karamell schnell eine dunkle Farbe an.*

