

# Schokoladen - Dessert mit Ebly



Ebly mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung kochen und ca.  
20 Minuten ausquellen lassen.

Die Schokolade schmelzen. Ebly in 2 Portionen teilen. Die eine  
Hälfte mit der Schokolade und die andere mit Quark und  
Vanillezucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und jeweils die  
Hälften unter die helle bzw. unter die dunkle Eblymasse ziehen.

Schichtweise in Kelchgläser füllen.

**200 g** Ebly

**400 ml** Milch

**100 ml** Sahne

**50 g** Zucker

**50 g** Schokolade,  
(Zartbitterschokolade)

**100 g** Quark

**1 EL** Vanillezucker