

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 Hälfte 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