

Kitkat-Creme

Zutaten



150 ml Milch



1 Becher flüssige, süße Sahne



2 Esslöffel Schokosirup



1 Eigelb

Kitkat-Creme



1 Teelöffel Speisestärke



6 Mini-Kitkat



2 Esslöffel Zucker

Kitkat-Creme

Zubereitung



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Milch in den Topf gießen



50 ml Sahne in eine Schüssel gießen

Kitkat-Creme



Eigelb dazugeben



Zucker hinzufügen



Schokosirup in die Schüssel geben



Speisestärke dazugeben

Kitkat-Creme



alles miteinander verrühren



Schokomasse in die kochende Milch gießen



Umrühren bis die Masse dickflüssig wird



Herdplatte abschalten

Kitkat-Creme



Masse kalt stellen



1 Mini-Kitkat zur Seite legen



restliche Kitkat klein schneiden



restliche Sahne in eine Schüssel geben

Kitkat-Creme



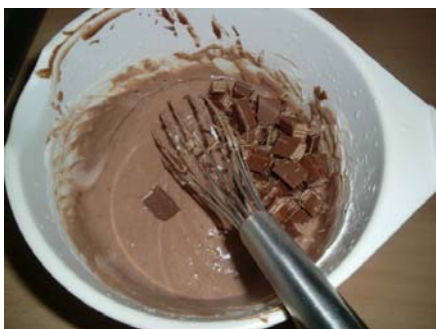
Sahne steif schlagen



abgekühlte Schokomasse zur Sahne geben



alles miteinander verrühren



Kitkatstücke in die Schüssel geben

Kitkat-Creme



alles gut verrühren



in Gläser abfüllen und mit den zurückgelegten Kitkat dekorieren – fertig!

Guten Appetit!