



Aperol-Creme

4 Gläser · ca. 15 Min plus 3 Std Kühlzeit · einfach

Zutaten

- 300 g Sahne, kalt
- 170 g weiße Schokolade
- 60 ml Aperol

Zubereitung

- 100 ml Sahne sanft köcheln lassen. Die Schokolade hacken, die warme Sahne darübergießen und glatt rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- Die restliche Sahne mit dem Aperol steif schlagen.
- Die geschlagene Sahne unter die etwas abgekühlte Schokoladensahne heben. In Dessertgläser füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Nachgemacht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

