Nah&Frisch



www.weltvonhaas.at Professional

Schoko Nuss Waffelschnitten

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Für die Pariser Creme Schlagobers in einem Topf aufkochen lassen, die Kuvertüre grob hacken und im heißen Schlagobers schmelzen. Auskühlen lassen, dann mit dem Handmixer schaumig aufschlagen.
Eine Platte Waffelböden in fünf gleich große Teile schneiden, die einzelnen Teile mit der Creme bestreichen und jeweils mit Haselnusskrokant bestreuen. Die Schichten aufeinandersetzen und mit Creme einstreichen, dann über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen. Am nächsten Tag mit einem heißen Messer in Streifen schneiden und sofort servieren.

Zutaten

Zutaten für ca. 15 Stück

1 Platte Haas Waffelböden

Reichlich Haselnusskrokant

Für die Pariser Creme:

200 g Schlagobers

200 g Kuvertüre