
leichtes Eiskonfekt zwischen Knusperwaffeln

für 16 Stück

32 Eiswaffeln
100g Vollmilchschokolade
1 El Kokosöl (ersatzweise Palmin)
1 El Butter
1 El Kakao
2 El Crème légère



Die Schokolade klein brechen und mit dem Kokosöl und der Butter bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen und den Kakao und die Crème légère einrühren.

Alles in eine Schüssel umfüllen und ca. 45 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit dem Handmixer einige Minuten aufschlagen und in einen Spritzbeutel umfüllen.

Auf die Hälfte der Waffeln schneckenförmig die Schokocreame aufspritzen und die zweite Hälfte oben drauf setzen. Ein wenig andrücken, damit sich die Creme gut verteilt und dann alles im Kühlschrank vollständig fest werden lassen, das dauert ca. 1 Stunde.

Bis zum Verzehr am besten weiter im Kühlschrank aufbewahren.