



Schokoflan mit Sanddorn-Rahm

DESSERT FÜR 4 PERSONEN
FÜR 4 FÖRMCHEN À 1,5 DL

4 dl Milch

1 Beutel Agar-Agar à 8 g

**200 g Schokolade, z. B. Mahony
dunkel oder mit Orange**

1,5 dl Vollrahm

2 TL Sanddorn

1. Milch aufkochen. Agar-Agar einstreuen. Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Schokolade in Stücke brechen und in der Milch schmelzen. Schokoladenmilch in Gläser oder Förmchen füllen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

2. Kurz vor dem Servieren Rahm steif schlagen. Sanddorn daruntermischen. Mit dem Schokoflan servieren.

ZUM MITNEHMEN des Desserts eignen sich Weckgläser mit Deckel am besten. Nach Belieben mit Stoff dekorieren.

ZUBEREITUNG ca. 15 Minuten
+ mind. 3 Stunden kühl stellen

**Pro Person ca. 7g Eiweiss, 31 g Fett,
40 g Kohlenhydrate, 2000 kJ/470 kcal**