Schoggimüsli

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

zum kalt anrühren

10 Stück Birnenhälften	in Dessertschalen legen.
1.25 Liter Milch	
10 Portion Shokoladencreme Beutel	unbedingt zum kalt anrühren!!! Beutelinhalt in Milch einrühren. 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals gut durchrühren in Dessertschalen verteilen.
3.5 dl Vollrahm	schlagen und Dessert damit garnieren.
200 g Mandelspliter	Zum Verzieren der Mäuse (Birnenhälfte und darüber Schoggicreme). Es können auch Mandelblättchen verwendet werden

Vollrahm und Mandelsplitter/blättchen dienen zur Verziehrung der Birne über Schoggicreme zu einer Maus ;-)