



## Schokopudding Dessert mit Kakao-Keks Keks

Mit diesem Schokopudding Dessert-Rezept mit Kakao-Keks könnt ihr eure Süßen überraschen, denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Der leckere Nachtisch mit unserer cremigen Isola Fresca Mascarpone und dem Domspitzmilch Schlagrahm ist hervorragend zum Teilen und gemeinsam Genießen, aber auch zum selbst Vernaschen geeignet.



Mittel



Zubereitung: 30 Min.

# Zutaten

## Portionen: 4

- 2 Pck. Schokoladenpudding
- 1 l Milch
- 250 g Magerquark
- 250 g Isola Fresca Mascarpone
- 1 Be. Domspitzmilch Schlagrahm
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Kakao-Kekse
- etwas Obst nach Wahl

# Zubereitung

## Schritt 1/6

Schokoladenpudding nach Anleitung kochen und die Gläser jeweils zur Hälfte damit befüllen. Etwas abkühlen lassen.

## Schritt 2/6

Schlagrahm mit Sahnesteif steif schlagen.

## Schritt 3/6

Magerquark, Mascarpone und Vanillezucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

## Schritt 4/6

Kakao-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopper zerkleinern.

## Schritt 5/6

Die Kekskrümel in die Sahne-Quark-Mascarpone-Masse rühren.

## Schritt 6/6

Die Masse auf die Puddinggläser verteilen und mit Obst und/ oder Keksen dekorieren.