



Thermomix Adventskalender 2014 Türchen 25



**Und als Weihnachtsgeschenk gibt's
zwei Thermomix-Türchen mehr!**

SCHOKO-DESSERT-SCHÄLCHEN MIT PFIRSICH-EIERLIKÖR-QUARK

Gesamt: 10 min
Zubereitung: 10 min
7 Portionen

Zutaten

Schoko-Dessert-Schälchen

200 g Blockschokolade
7 Stück Wasser-Bomben

Pfirsich-Eierlikör-Quark

120 g Zucker
2 TL Vanillezucker
200 g Schmand
500 g Quark
130 g Sahne
130 g Eierlikör (selbstgemacht)
1 Dose Pfirsiche

Zubereitung

Schoko-Dessert-Schälchen

- Als Erstes bitte die kleinen Luftballons (Wasserbomben) aufblasen und zur Seite legen.
- Blockschokolade in Stücken in den geben und **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Dann **4 Min./50 Grad/Stufe 2** schmelzen. Die Schokolade in eine kleine Schüssel füllen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen kleinen Klecks der Schokolade auf das Blech geben (dient als Fuß für das Schälchen), einen Ballon ca. 3-4 cm in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf den Schoko-Fuß setzen. Zügig arbeiten da die Schokolade sehr schnell wieder fest wird.
- Bitte 15 Min. im Kühlschrank auskühlen lassen. In der Zwischenzeit wird die Füllung für die Schälchen vorbereitet.

Pfirsich-Eierlikör-Quark

- Zucker und Vanillezucker in den geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- Schmand, Quark, Eierlikör und geschlagene Sahne (muss nicht unbedingt in die Masse) in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** verrühren.
- Aprikosen in groben Stücken zugeben (ein paar Spalten zur Seite stellen zum Garnieren) **7 Sek./Stufe 4** verrühren.

Letzter Schritt:

- Die Ballons mit einer Nadel zerstechen.
- Nun die Schoko-Dessert-Schälchen mit dem Pfirsich-Eierlikör-Quark füllen und mit Pfirsich-Spalten und Schoko-Streusel garnieren.

Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin

Kerstin Strutz-Reif, DT 776955

**Bergsteg 24a, 47608 Geldern
Telefon: +49 (0)2831-9738890
Mobil: +49 (0)171-1965081
E-Mail: kerstin.strutz@gmx.net**