

Beerige Afrika-Schokotürmchen



ca. 12 Stück

Zutaten:

- 1 Pck. 130g Bahlsen Afrika Vollmilch
- 150 g Mascarpone
- 3 EL Puderzucker, fein gesiebt
- 1 Vanilleschote
- 30 g Zartbitterschokolade mit 70% Kakaogehalt
- 50 g Johannisbeeren
- 50 g Stachelbeeren
- 50 g Brombeeren



Zubereitung:

Alle Bahlsen Afrika Vollmilch Waffeln aus der Packung nehmen und mit etwas Abstand zueinander nebeneinander auf ein Stück Backpapier legen.

Die Mascarpone in eine große Schüssel geben, Puderzucker zugeben, ebenso das Mark der Vanilleschote. Die Schokolade über dem Wasserbad oder bei sehr niedriger Hitzezufuhr im Topf schmelzen, abkühlen lassen und zur restlichen Masse geben. Unbedingt darauf achten, dass die geschmolzene Schokolade ausgekühlt ist, sonst wird die Mascarponecreme zu flüssig. Alle Zutaten vorsichtig unterheben, bis sich eine gleichmäßig, schokoladige Masse gebildet hat.

Die Masse nun in einen mit der Sterntülle versehenen Spritzbeutel füllen und auf jede zweite Waffel vier kleine Spritzer geben. Auf jede Waffel mit Creme eine zweite Waffel geben. Auf die zweite Waffel einen weiteren, kleinen Spritzer geben und diese mit den Beeren nach Lust und Laune verzieren.

Wer mag, kann die kleinen Leckereien noch mit Puderzucker bestäuben. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Made by Jessi
von Törtchenzeit

