



## Schoggi-Cornets

2 Tafeln schwarze Schoggi, fein geraffelt  
1 gestr. Teel. Vanillinzucker  
2,5 dl Voll- oder Halbrahm  
2 gestr. Essl. Puderzucker  
10 Waffel-Cornets  
1 Teel. Gelierzucker  
ein paar Körnchen Salz

Den Rahm zusammen mit dem Gelierzucker halb steif schlagen. Durch den Gelierzucker hält sich der Rahm länger steif. Puder und Vanillinzucker sowie die Körnchen Salz begeben und fertig steif schlagen.

Die geriebene Schokolade sorgfältig unter den steif geschlagenen Rahm ziehen. Die Cornets füllen mit dem Schoggi Rahm füllen. Sofort servieren, damit der Rahm nicht "zusammenfällt".

PS.

Ergibt ein Blitzdessert, wenn

- der Schlagrahm im Rahm-Bläser zubereitet wird oder als Ausnahme mal Schlagrahm aus der Dose zur Hand ist.
- fertige Schoggistreusel verwendet werden.

Die kleine Geschmackseinbusse muss dann in Kauf genommen werden.

- Falls nur Erwachsene am Tisch sitzen, kann dem Schoggi Rahm etwas Orangenlikör beigegeben werden oder aber:  
jede Person findet im Cornet ihren besonderen Geschmacksfavoriten vor, mal Kirsch, mal Pflümli oder gar Champagner, was aber eher an Spielerei als an Kochen grenzt.