

Schoggimüsli

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 75 Personen

zum kalt anrühren

75 Stück Birnenhälften	in Dessertschalen legen.
9.375 Liter Milch	
75 Portion Shokoladencreme Beutel	unbedingt zum kalt anrühren!!! Beutelinhalt in Milch einrühren. 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals gut durchrühren in Dessertschalen verteilen.
2.63 Liter Vollrahm	schlagen und Dessert damit garnieren.
375 g Mandelsplitter	

Vollrahm und Mandelsplitter/-blättchen dienen zur Verzierung der Birne über Schoggicreme zu einer Maus.