

Schoggimüsli von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 85 Personen

zum kalt anrühren

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

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