



## EVO Schoggi-Charlotte

### Das Dessert.

#### Zutaten:

- 2 Beutel Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver
- 50 g Kakaopulver
- 6 dl Milch
- 5 dl Rahm
- 300 g Schoggi-Plättchen oder Löffelbiskuits
- 1 Dose Williamsbirnen

#### Zubereitung:

1. Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver mit dem Kakaopulver und der kalten Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Schoggi-Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
3. Rahm steif schlagen (ohne Zucker).
4. Den Rahm sorgfältig unter die kalte, jedoch noch flüssige Crème ziehen, bis alles gut gemischt ist.
5. Den Rand einer 24er Springform versetzt mit Schoggi-Plättchen auslegen und die Hälfte der Crème einfüllen.
6. Die Williamsbirnen gut abtropfen lassen und auf der Crème verteilen, dann die restliche Crème darüber geben und die Oberfläche schön glatt streichen.
7. Mindestens 2–3 Stunden kalt stellen und erst dann mit Schoggi-Spänen oder einigen Schoggi-Plättchen garnieren.

#### Tipps:

- Statt der Schoggi-Plättchen können auch Löffelbiskuits verwendet werden.
- Nur Kakaopulver verwenden. Mit Schokoladenpulver wird die Crème zu süß.
- Statt Williamsbirnen können Sie auch Bananen verwenden.