# Low Carb Schokocreme a la Martina

Foto und Rezept von Martina Witzel

**Zutaten:**
200g Frischkäse
Süße nach eigenem Gusto
2 EL zuckerfreien Vanillesirup
100g weiches Mandelmus
35g Backkakao
85g Pudererythritol

**Zubereitung:**
Flexi, 25 Grad, Kochstufe 3
Frischkäse, Süße, Sirup und Mandelmus verrühren

Während es rührt Kakao und Erythritol abmessen, sieben und mischen. Inzwischen sollten sich die anderen Zutaten zu einer cremigen Masse verbunden haben. Nun die gesiebten Zutaten löffelweise dazugeben. Wenn irgendwann alles in der Schüssel ist, die Masse auf Kochstufe 1 1 Minute rühren lassen.

Schnell in ein Glas umfüllen und ab in den Kühlschrank. Hält sich dort theoretisch / 3-4 Tage