

# 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 ☐