



Zserbó im Glas

Zutaten (ca. 8 Gläser)

- ♥ 100 Gramm gemahlene Walnüsse
- ♥ 100 Gramm /gemahlene/ Butterkekse
- ♥ 50 Gramm Puderzucker
- ♥ 100 Gramm dunkle Schokolade
- ♥ 50 Gramm Zucker
- ♥ 1 EL Wasser
- ♥ 2 EL Rum
- ♥ 400 ml Sahne
- ♥ Marille Marmelade



Zubereitung

Die Schokolade mit Zucker, Wasser und Rum im Wasserbad zu einer homogenen Masse kochen und ein bisschen auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Die Kekse mahlen und mit den Walnüssen und Puderzucker mischen.

Nun nehmen wir ein paar kleine Gläser oder kleine Schalen.

Ganz unten kommen 2 TL Kekse, dann 2 TL Marmelade und 2 TL Schoko- Sahne. So lang wiederholen, bis die Gläser voll sind. Man kann sie noch mit ein bisschen flüssiger Schokolade oder Schoko Blätter dekorieren.

Bis zum Verzehr, im Kühlschrank aufbewahren.

Gedanken: ich habe schon auf meiner Webseite das originale Zserbó Rezept. Diese Variante ist perfekt, wenn Du keine Zeit hast zum Backen, aber etwas richtig Süßes zaubern willst. Mein Mann hat kurzfristig Gäste angekündigt, deswegen wollte ich schnell etwas Ungarisches als Dessert zaubern. Dieses Rezept habe ich auf einer ungarischen Seite schon vor Monaten gefunden und endlich konnte ich es ausprobieren. Es hat sich gelohnt, das Dessert war himmlisch gut. 😊