

# Schokokuss-Dessert mit Roter Grütze für 12 Personen

## Zutaten:

- 15 Schokoküsse
- 500 g Quark (20% Fett)
- 0,5 L Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 600 g Rote Grütze fertig gekauft
- Optional: frische Beeren zum Garnieren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren oder Blaubeeren)

## Anleitung:

### 1. Schokoküsse vorbereiten:

- Die Waffelböden von den Schokoküssen vorsichtig entfernen und beiseite legen.
- Den Schaum der Schokoküsse in eine Schüssel geben und etwas zerdrücken.

### 2. Quark-Creme herstellen:

- Den Quark mit dem Vanillezucker in einer großen Schüssel glatt rühren.
- Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben.

### 3. Schokokuss-Mischung hinzufügen:

- Die Schokokuss-Masse (ohne die Waffelböden) zur Quark-Sahne-Mischung geben und alles vorsichtig miteinander vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

### 4. Dessert schichten:

- In Dessertgläsern oder einer großen Schüssel eine Schicht der Quark-Schokokuss-Mischung verteilen.
- Darauf eine Schicht Rote Grütze geben.
- Wiederhole den Vorgang, bis die Gläser oder die Schüssel gefüllt sind, wobei die letzte Schicht Rote Grütze sein sollte.

### 5. Dekorieren:

- Optional: Die Dessertgläser oder die Schüssel mit den beiseitegelegten Waffelböden der Schokoküsse und frischen Beeren garnieren.

### 6. Kühlen:

- Das Dessert für mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, damit es gut gekühlt ist und die Aromen sich verbinden.

### 7. Servieren:

- Das Dessert gekühlt servieren und genießen!

Guten Appetit! Dieses Dessert ist nicht nur schnell und einfach zuzubereiten, sondern auch ein echter Hingucker und schmeckt immer köstlich.