



ZUTATEN

2 Palatschinken
2 EL Wiener`s bittere Schokolade
2 Kugeln Vanilleeis
Schlagobers
Staubzucker
geröstete gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Palatschinken backen.
Wiener`s bittere Schokolade schmelzen bzw. erwärmen,
nicht heiß machen! 1/3 der Schokolade auf die Palatschinken streichen,
auf 2 Dreiecke falten und auf dem Teller auflegen.
Je eine Kugel Vanilleeis in den Palatschinken schieben.
Den Teller mit Staubzucker bestreuen, Schlagobers aufspritzen,
mit einer Gabel den Rest der warmen geschmolzenen Schokolade
als Fäden oder Tropfen und die Mandeln auf den Eispalatschinken verteilen.