

Ihr Weight-Watchers-Coach Doris Schröder

Eistorte mit Weight Watchers Sahneersatz



Die ganze Torte hat einen
ProPoints®Wert von 36

Ergibt 12 Stücke

ProPoints®Wert pro Stück 3

Leichter Genuss mit vollem
Geschmack

Zutaten

3 Pakete WW- Sahneersatz

60 g Haselnusskrokant

100 g Raspelschokolade

1 Fl. Rumaroma

Einige Tropfen Butter/Vanille Aroma

Flüssiger Süßstoff

Für den Boden:

25 g Baiser

Zubereitung

Sahne aufschlagen (6 EL für Deko abnehmen), Krokant, Raspelschokolade (auch etwas für die Deko abnehmen) unterheben. Süßstoff und Aromen dazu geben.

Baiser in einem Tiefkühlbeutel zerbröseln und in eine 26 iger Springform geben, Sahnemasse darauf geben, dekorieren und 24 Std durchfrieren.

...und genießen