


Dalgona-Coffee-Dessert

ca. 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Paradiescreme mit Crisp:

300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Stracciatella
klein geschnittene Mini-Butterkekse mit Schokolade

Coffee-Schaum:

3 Instant-Kaffeesticks (z. B. von Jacobs®)
60 g Zucker
3 EL heißes Wasser
1 EL Kaffeelikör

Wie mache ich ein Dalgona-Dessert?:

1 Paradiescreme mit Crisp:

Für die Creme Milch mit Paradiescremepulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz verrühren und 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Keksstücke unterrühren. Die Creme mit einem Spritzbeutel ohne Tülle füllen und in 4 Gläser füllen oder mit einem Löffel auf die Gläser aufteilen.



② Coffee-Schaum:

Instant-Kaffee mit Zucker, Wasser und Kaffeelikör mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen, bis ein cremiger Schaum entsteht. Den Coffee-Schaum auf die Creme geben und die Desserts sofort servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Dessert vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.