

Karamell-Frucht-Dessert

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Sahne-Karamell-Geschmack
200 ml kalte Milch
100 ml flüssiges Schlagobers
500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus
dem Kühlregal) (1 Becher aus dem
Kühlregal)
Dr. Oetker Streudekor Schoko &
Crispies Mix

Zum Dekorieren:

6 Kirschen

- 1 Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen.
- 2 Rote Grütze mit Paradiescreme und Streudekor abwechselnd in Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.
- 3 **Zum Dekorieren:**
Die Desserts mit frischen Kirschen dekoriert servieren.