

# Karamellcreme mit Giotto®

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Karamellcreme:

300 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Sahne-Karamell-Geschmack  
14 Giotto®-Kugeln

### Zum Dekorieren:

4 Giotto®-Kugeln

Wie bereite ich ein schnelles Dessert mit Giotto® zu?:

## 1 Karamellcreme:

Milch mit Paradiescremepulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Giotto®-Kugeln grob zerkleinern. Ca. 1/3 der zerbröselten Kugeln unter die Creme rühren. Die Creme mit den übrigen Giotto®-Bröseln in Dessertgläser schichten. Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.

## 2 Zum Dekorieren:

Vor dem Servieren mit halbierten Giotto®-Hälften dekorieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Servieren Sie die Giotto®-Creme kurz nach der Zubereitung - dann sind die Giotto® noch knusprig.