

Milchkaffee-Creme mit Krokant

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Milchkaffee-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille
170 ml kalte Milch
80 ml kalter Espresso oder starker Kaffee
100 ml flüssiges Schlagobers
2 EL Mascarpone (ital. Frischkäse)

Zum Unterrühren und Einlage:

1 Pck. Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
1 Beutel Dr. Oetker Haselnuss Krokant

1 Milchkaffee-Creme:

Für die Creme Paradiescremepulver mit Milch, kalter Espresso und Schlagobers verrühren. Mascarpone dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Raspelschokolade kurz unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und mit dem Krokant abwechselnd in Gläser füllen.

2 Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.