

# Pharisäer-Creme

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Verzieren:

50 g flüssige weiße Schokolade

### Schoko-Obers-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Schokolade

50 g Zucker

200 ml Milch

100 ml Rum

100 ml Kaffee

½ l flüssiges Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Dekorieren:

Schlagobers

Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

## 1 Zum Verzieren:

Die Schokolade in ein Spritztütchen füllen und beliebige Muster auf die Innenseiten der Gläser spritzen. Die Gläser kalt stellen.

## 2 Schoko-Obers-Creme:

Puddingpulver mit Zucker, Milch, Rum und Kaffee unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding in eine Rührschüssel geben und mit Frischhaltefolie bedeckt erkalten lassen.

## 3 Schlagobers mit Vanille-Zucker aufschlagen und mit Sahnesteif steif schlagen. Den Pudding kurz verrühren und 2/3 des Schlagobers unterheben. Die Creme in Dessertgläser füllen.

## 4 Zum Dekorieren:

Das übrige Schlagobers auf die Desserts verteilen. Die Desserts kalt stellen und vor dem Servieren mit Zebra röllchen verzieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Creme ersetzt man den Rum durch Milch.