

Schoko-Karamell-Dessert

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

240 g Kompottmarillenhälften
Kompottsafte

Karamell-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Sahne-Karamell-Geschmack
300 ml Milch

Schoko-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Schokolade
200 ml Milch
100 ml Kompottsafte

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor Schoko &
Crispies Mix

1 Zum Vorbereiten:

Die Kompottmarillen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Kompottsafte dabei auffangen.

2 Karamell-Creme:

Für die Karamell-Creme Paradiescremepulver mit Milch verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen. Ca. 3 EL der Creme in einem Spritzbeutel (4 mm Ø) zur Seite geben.

3 Schoko-Creme:

Für die Schoko-Creme Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen. Den Kompottsafte kurz unterrühren.

4 Die Karamell-Creme abwechselnd mit Kompottmarillen und der Schoko-Creme in eine große Glasschale geben und mit Schoko-Creme abschließen.



5 Zum Bestreuen:

Die übrige Karamell-Creme in Spiralen auf die Schoko-Creme spritzen und mit Streudekor bestreuen.

6 Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

