

# 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.



Dr. Oetker Österreich

6 Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33