

# Toffifee®-Dessert

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Creme:

40 g gehackte Zartbitterkuvertüre  
75 g Dr. Oetker Nuss Nougat  
11 grob gehackte Toffifee®  
300 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Sahne-Karamell-Geschmack

### Zum Verzieren:

4 Toffifee®

## Wie bereite ich ein Toffifee®-Dessert zu?:

### 1 Paradiescreme:

Kuvertüre mit Nougat über Dampf (Wasserbad) unter Rühren schmelzen. Milch mit Paradiescremepulver nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Hälfte der Creme in einem Spritzbeutel zur Seite geben. Die geschmolzene Schoko-Nougat-Mischung unter die restliche Paradiescreme rühren und in einen Spritzbeutel geben.

### 2 Die helle Paradiescreme auf Dessertgläser aufteilen. Die zerkleinerten Toffifees® darauf geben. Die Schoko-Nougat-Creme darauf verteilen.

### 3 Zum Verzieren:

Die Desserts mit Toffifees® verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Nougat und Zartbitterkuvertüre kann man auch Nutella® für die Creme verwenden.