

# Amarettini Dessert

Dieses cremige-fruchtige Dessert im Glas ist ganz leicht zubereitet und schmeckt einfach allen, die knusprige Amarettini und frische Beeren lieben.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Paradiescreme:

75 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)  
125 g gemischtes Beerenobst  
300 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Stracciatella  
½ EL Dr. Oetker Kakao

## Wie bereite ich ein Amarettini Dessert zu?:

### 1 Vorbereiten:

Amarettini grob zerbröseln und **25 g** davon für die Verzierung beiseitestellen. Beeren verlesen, evtl. waschen, große Beeren halbieren oder vierteln. **50 g** von den Beeren beiseitestellen.

### 2 Creme zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

### 3 Creme einschichten:

**Creme halbieren. Unter eine Hälfte der Creme** die Beeren **vorsichtig** heben. **Unter die andere Hälfte** die zerkleinerten Amarettini und den Kakao rühren. Helle und dunkle Creme abwechselnd in Dessertgläser schichten und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



④ **Amarettini Dessert verzieren:**

Das Amarettini Dessert vor dem Servieren mit den restlichen Beeren, Amarettini bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Creme zusätzlich mit 1-2 EL Amaretto abschmecken.
- Zum Einfüllen der beiden Cremes Einwegspritzebeutel verwenden.
- Zusätzlich das Amarettini Dessert mit gehackten Pistazien bestreuen.

