

Baileys®-Creme

Ein schnelles Paradiescreme Dessert mit Schokokuchen und Baileys® sowie süßer Herz-Verzierung.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Schokokuchen-Brösel:

3 Dr. Oetker fertiger kleiner Schokokuchen (105 g)

Zum Tränken:

etwa 4 EL Baileys®

Baileys®-Creme:

100 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
50 ml Baileys® (4 EL)
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack

Sahneschicht:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie bereite ich ein schnelles Baileys® Dessert zu?:

1 Schokokuchen-Brösel:

Schokokuchen aus der Verpackung nehmen, fein zerbröseln und die Hälfte auf Dessertgläser verteilen.

2 Tränken:

Schokokuchen-Brösel mit etwa der Hälfte Baileys® tränken.

3 Baileys®-Creme zubereiten:

Milch, Sahne und Baileys® 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. Die Hälfte der Creme in die vorbereiteten Gläser füllen.



- ④ **Sahneschicht:**
Schlagsahne mit Sahnesteif in einem Rührbecher steif schlagen und auf der Creme verteilen. Mit übrigen Kuchenbröseln bestreuen und wieder tränken. Übrige Baileys®-Creme darauf verteilen. **Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**
- ⑤ **Verzieren:**
Vor dem Servieren Baileys®-Creme mit Dekorherzen verzieren.

