

Buntes Frucht-Dessert

Mit diesem Paradiescreme Rezept wird ein schnelles und einfaches Dessert aus süßer Creme und fruchtigem Obst gezaubert.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Paradiescreme:

300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade

Außerdem:

etwa 200 g frisches Obst, z. B.
Erdbeeren, Kiwi, Weintrauben, Mango
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Minzeblätter

Wie bereite ich ein einfaches Paradiescreme Dessert mit Obst zu?:

1 Obst vorbereiten:

Obst waschen, putzen bzw. schälen und dünne runde Scheiben aus dem Obst schneiden. Die Obstscheiben an die Innenseiten der Dessertgläser "kleben". Je dünner die Scheiben sind, desto besser geht das.

2 Paradiescreme 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. Die Creme entweder mit Hilfe von Löffeln oder eines Spritzbeutels in die Dessertgläser füllen und **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

3 Verziern:

Dessert vor dem Servieren mit Dekor-Konfetti und Minzeblättern garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei kleineren Gläsern sind kleine Obstscheiben, z. B. von Weintrauben besser geeignet.
- Sahmig wird die Paradiescreme, wenn sie mit 200 ml Milch und 100 g Schlagsahne zubereitet wird.

