

Choco-Crossie®-Dessert

Dieses leckere Dessert mit Bananen und Choco Crossies® ist schnell gemacht und eine wahre Geschmacksexplosion.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Choco-Crossie®-Dessert:

150 g Choco Crossies®
200 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
soft'n crisp Schokolade mit Mandel-
Krokant
1 - 2 Bananen

Zum Verzieren:

etwa 6 EL Schokoladensoße

Wie bereite ich mit Paradiescreme ein leckeres Choco-Crossie®-Dessert zu?:

1 Choco-Crossie®-Dessert zubereiten:

Choco-Crossies® grob zerkleinern und 6 EL beiseitestellen. Milch und **100 g** Schlagsahne 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.

2 Restliche Schlagsahne steif schlagen. Bananen schälen und in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden.

3 Choco-Crossie®-Dessert einschichten:

Zerkleinerte Choco-Crossies®, Bananenscheiben, Paradiescreme und steif geschlagene Schlagsahne abwechselnd in Gläser einschichten und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



- ④ **Choco-Crossie®-Dessert verzieren:**
Das Dessert vor dem Servieren mit Schokoladensoße bespenkeln und mit restlichen Choco-Crossies® garnieren.

