

Creme mit karamellisierten Mandeln

Ein leckeres Kaffee-Dessert mit Paradiescreme Sahne-Karamell und Schokostückchen und dazu selbstgemachte karamellierte Mandeln.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
1 EL Zucker
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Sahne-Karamell-Geschmack
etwa 2 TL Instant-Espressopulver,
ungesüßt
etwa 50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Wie mache ich eine Kaffee-Creme selbst?:

① Mandeln selber karamellisieren:

Mandeln und Zucker in einer Pfanne unter Rühren karamellisieren und auf einem Teller erkalten lassen.

② Paradiescreme zubereiten:

Milch und Schlagsahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver, Espressopulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Raspelschokolade unterrühren. Creme abwechselnd mit den Mandeln in Trinkgläser oder in eine Glasschale schichten und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Raspelschokolade können Sie auch Schokoflocken oder Schokostückchen unter die Creme rühren.