

Creme mit karamellisierten Mandeln

Ein leckeres Kaffee-Dessert mit Schokostückchen

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

1 Vorbereiten:

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

2 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

- Beim Zubereiten als Spritzschutz den Rührbecher locker mit Küchenpapier abdecken.
- Statt Raspelschokolade können Sie auch Schokoflocken oder Schokostückchen unter die Creme rühren.