

Creme Tiramisu, halbgefroren

Ein erfrischendes Dessert für heiße Tage

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch

100 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme

1 Zubereiten:

Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in eine flache Schale füllen und etwa 1 ½ Std. in ein Gefrierfach stellen.

2 Zubereiten:

Halbgefrorenes in Scheiben schneiden, auf Dessertteller verteilen und nach Wunsch mit steif geschlagener Sahne und Waffelgebäck garniert servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Halbgefrorenes vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen.