

Dessert mit Spekulatius und Kirschen

Geschichtetes Dessert mit Spekulatius und Kirschen in leckerer Creme für weihnachtlichen Genuss.

etwa 12 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Spekulatius Lebkuchen und/oder andere Kekse
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
500 ml kalte Milch
100 ml kalter Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

Wie bereite ich ein Dessert mit Spekulatius zu?:

1 Zubereiten:

Kekse mit einem Messer grob hacken. Paradiescreme Sahne-Karamell nach Packungsanleitung, **aber mit 200 ml Milch und 100 ml Likör**, zubereiten. Die Hälfte der Creme Sahne-Karamell in eine große Glasschüssel füllen. 2/3 der Kirsch Grütze darauf verteilen und die restliche Paradiescreme Sahne-Karamell darauf verstreichen. 2/3 der Keksstücke daraufstreuen.

2 Creme zubereiten:

Paradiescreme Vanille-Geschmack mit 300 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Keksstücken verstreichen. Übrige Keksstücke und Kirsch Grütze dekorativ auf der Creme verteilen. Dessert bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert kann auch mit anderen Sorten Grütze zubereitet werden.