

Duo-Kaffee-Dessert

Leckeres Creme-Dessert mit Amarettini.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 30 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
- 1 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme Vanille-Geschmack & Schoko
- 500 g kalte Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 3 Btl. Instant-Espressopulver (je 2 g)

Wie bereite ich ein zweifarbiges Kaffee-Dessert zu?:

1 Vorbereiten:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern.

2 Zubereiten:

Das Cremepulver Vanille-Geschmack in einen Rührbecher geben. 250 g kalte Schlagsahne, 50 ml Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) geben, schräg einspritzen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen (**Hinweis:** Die Gläser schräg in Eierpappen setzen.). Das Cremepulver Schoko in einen Rührbecher geben. Übrige Sahne, Milch und Espressopulver hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Zerbröselte Amarettini unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) geben und schräg einspritzen. Das Dessert wieder 30 Min. in den Kühlschrank stellen, dann aber gerade stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Amarettinis und etwas Kakao verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)