

Eiskaltes Schoko-Cookies-Dessert

Dieses Dessert ist auch ohne Eismaschine ganz einfach und schnell zubereitet. Perfekt für die heißen Sommertage.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Cookies
100 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Schokolade

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Wie bereite ich ein einfaches Schoko- Cookies-Dessert zu?:

- 1 Vorbereiten:**
Kekse grob zerkleinern.
- 2 Schoko-Cookies- Creme zubereiten:**
Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
- 3** Keksstücke unter das Dessert rühren und in eine flache Schale geben. Dessert mind. 2 Std. gefrieren. Vor dem Servieren das Schoko-Cookies-Dessert mit Raspelschokolade bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit zerbröselten Keksen bestreuen.
- Das Dessert schmeckt auch aus dem Kühlschrank köstlich!
- Wenn das Dessert über Nacht gefroren ist, etwa 20 Min. vor dem Servieren herausnehmen.

