

Himbeer-Schokokuss-Dessert

Ein schnelles und einfaches Dessert mit Paradiescreme, süßen Schokoküssen und fruchtigen Himbeeren.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
10 Mini-Schokoküsse (etwa 70 g)
100 g kalte Schlagsahne
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch
Himbeeren

Wie mache ich ein schnelles Dessert mit Himbeeren und Schokoküssen?:

1 Vorbereiten:

Frische Himbeeren verlesen bzw. tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen. Himbeeren mit Vanillin-Zucker vermengen. Von den Mini-Schokoküssen die Waffeln abnehmen und beiseitestellen.

2 Paradiescreme zubereiten:

Kalte Sahne und Milch und 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. Mini-Schokoküsse unter die Creme rühren.

3 Creme und Himbeeren esslöffelweise in eine Dessertschale geben. Mit einer Gabel marmorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



- ④ **Verzieren:**
Mit Raspelschokolade, den Waffeln und Himbeeren garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dessert nach Belieben in Gläser portionieren.

