

Karamell-Dessert mit Himbeeren

Ein Nachtisch im Glas mit fruchtigen Himbeeren schmeckt immer. Besonders wenn er so schnell und einfach mit Paradiescreme Salted Caramel zubereitet ist.

etwa 5 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

40 g Karamellkekse
250 g Himbeeren
etwa 2 EL Ahornsirup
200 ml kalte Milch
100 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
soft'n crisp Salted Caramel mit
Mandel-Krokant

Wie kann ich ein leckeres Dessert mit Himbeeren zubereiten?:

- 1 Kekse und Himbeeren vorbereiten:**
Karamellkekse zu Brösel zerkleinern. Himbeeren waschen und mit Ahornsirup vermengen.
- 2 Paradiescreme zubereiten:**
Milch und Sahne in eine Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
- 3 Dessert einschichten:**
Die Hälfte der Himbeeren und die Hälfte der Brösel auf die Gläser verteilen. Darauf die Karamell-Creme geben. Restliche Himbeeren auf die Creme verteilen. Das Dessert **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.** Vor dem Servieren übrige Karamellkeks-Brösel darüberstreuen.