


# Knackige Creme mit Schokolade

Ein sahnig-fruchtiges Dessert mit knackiger Schokolade

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
300 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Weiße Schokolade

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre-Chips in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und eine Dessertschale mit 1/3 der Kuvertüre aussprenkeln. Schüssel kurz in den Kühlschrank stellen. Mit knapp 1/3 der restlichen Kuvertüre kleine Ornamente auf ein Stück Backpapier sprengen und am besten im Kühlschrank fest werden lassen.

## 2 Zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Hälfte der Creme in die Dessertschale füllen und glatt streichen. Mit der restlichen Kuvertüre besprenkeln. Dessertschale nochmals zum Festwerden der Kuvertüre kurz in den Kühlschrank stellen. Restliche Creme darauf verteilen. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



③ **Verzieren:**

Vor dem Servieren mit den Schokoladenornamenten garnieren.

