


Knackiges Dessert Caramel & Choc Chip

Ein leckeres Karamelldessert mit einer salzigen Erdnussnote

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g gesalzene Erdnuskerne
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Sahne-Karamell-Geschmack
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

etwa 20 g dunkle Schokolade

1 Vorbereiten:

Erdnüsse grob hacken.

2 Zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben, Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Gehackte Erdnüsse und Raspelschokolade unterrühren. Dessert in Gläser oder in eine Schale füllen.

3 Verzieren:

Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Gefriebeutels abschneiden und das Dessert dekorativ besprenkeln. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Raspelschokolade können Sie auch Schokoladenstückchen unter die Creme rühren.