

Nussige Creme mit Likör

Ein Dessert für besondere Anlässe.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 50 g Giotto®-Kugeln
300 ml kalte Milch
100 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack

1 Vorbereiten:

Nuss-Gebäckkugeln klein schneiden.

2 Zubereiten:

Milch und Likör 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. Gebäckkugeln unterrühren. Creme in Dessertgläser füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit halbierten Gebäckkugeln verzieren.