


Oreo®-Schicht-Dessert

Diese leckere Oreo®-Creme ist schnell gemacht mit Paradiescreme und Oreo®-Keksen

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

6 Oreo®-Kekse
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade
300 ml kalte Milch
1 TL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Oreo®-Kekse trennen. Die Füllung in ein Schälchen geben. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Etwa 1 EL davon zum Verzieren beiseitestellen. Die Füllung etwa 1 Min. bei 300 W in der Mikrowelle erhitzen, so dass die Creme weich ist. Paradiescreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten.

2 Dunkle Creme:

Knapp die Hälfte der zubereiteten Creme in einen zweiten Rührbecher geben und mit den Keksbröseln und dem Kakao verrühren. Dunkle Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) oder kleinen Gefrierbeutel (dann eine kleine Ecke abschneiden) geben.

3 Helle Creme:

Die zweite Hälfte der Creme mit der Oreo®-Füllung verrühren und in einen zweiten Spritzbeutel füllen. Beide Cremes abwechselnd in schmale, hohe Gläser spritzen und mit den übrigen Keksbröseln bestreuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Wie mache ich ein Oreo® Creme-Schichtdessert?:

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt in der Mikrowelle können Sie die Füllung auch im Wasserbad schmelzen.
- Statt mit Spritzbeutel können Sie die Creme auch mit Löffeln einschichten.

