

Paradiescreme mit Erdbeersoße

Paradiescreme weiße Schokolade und fruchtige Erdbeeren ergeben das perfekte Dessert im Glas – jetzt ganz einfach und schnell zubereiten.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 g Erdbeeren
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade
300 ml Milch
100 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich eine weiße Schokocreme mit Erdbeeren?:

1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Zum Verzieren 4 kleine Erdbeeren beiseitelegen. 250 g Erdbeeren und Zucker in einen Rührbecher geben und pürieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.

2 Weiße Schokocreme zubereiten:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 300 ml Milch und 100 g Sahne**, zubereiten. Gut die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel füllen und in 4 Dessertgläser spritzen. Etwa 6 EL der Erdbeersoße mit der übrigen Paradiescreme verrühren und die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Creme auf die Gläser verteilen, darauf die übrige Erdbeersoße geben. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Paradiescreme-Erdbeer-Dessert jeweils mit einer Erdbeere garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Tauschen Sie Dr. Oetker Paradiescreme Weiße Schokolade gegen Paradiescreme Zitronen-Geschmack oder Stracciatella aus.

