

Sahnige Himmelscreme

Creme mit knusprigem Haselnusskrokant als Dessert für jede Gelegenheit

etwa 3 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Erdbeer-Geschmack
250 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Zubereiten:

Milch und Sahne in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Quark unterrühren. Die Hälfte des Krokants auf Dessertgläser verteilen. Creme daraufgeben, mit dem restlichen Krokant bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.