

Schnelles Dessert mit Schoko

Dieses schnelle Dessert mit Schoko ist einfach zubereitet - Schnelles Nachtisch Rezept mit Schokolade.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
soft'n crisp Schokolade mit Mandel-
Krokant
3 EL Schokoladensoße

Schokoladensahne:

100 g kalte Schlagsahne
2 EL Schokoladensoße
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Zum Dekorieren:

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter
4 EL Schokoladensoße
300 g gemischtes Beerenobst z. B.
Erdbeeren, Himbeeren und
Heidelbeeren

Wie bereite ich ein schnelles Dessert mit Schoko zu?:

1 Schnelles Dessert mit Schoko zubereiten:

Milch und Sahne 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. Schokoladensoße kurz unterrühren.

2 Schokoladensahne zubereiten:

Schlagsahne steif schlagen, Schokoladensoße und Raspelschokolade unterrühren.

3 Schnelles Dessert mit Schoko einschichten:

Die Hälfte der Creme in Dessertgläser füllen, die Schokoladensahne darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Die Creme mit Raspelschokolade bestreuen. Das Dessert mit Schoko **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**



④ **Schnelles Dessert mit Schoko dekorieren:**

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren, Himbeeren und Heidelbeeren verlesen. Vor dem Servieren das Obst auf dem schnellen Dessert mit Schoko dekorieren und mit Schokoladensoße besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Cookie-Creme kurz nach der Zubereitung servieren - dann sind die Cookies noch knusprig.

