

Schnelles Schoko-Vanille-Dessert

Vanille und Schokolade schmecken immer und kombiniert zu diesem zweifarbigen einfachen Vanille-Schoko-Dessert erst recht.

8 - 10 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Schokolade
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen
frisches Obst

Wie kann ich ein schnelles Vanille-Schoko-Dessert zubereiten?:

1 Cremes zubereiten:

300 ml Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver Schokolade hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Anschließend Paradiescreme Vanille-Geschmack entsprechend zubereiten.

2 Einschichten:

Beide Cremes abwechselnd in die Dessertgläser schichten. Für eine Marmorierung die Cremes mit einem Holzstäbchen verwirbeln. Bis zum Verzieren **in den Kühlschrank stellen.**

3 Verzieren:

Die Creme mit Zebra-Röllchen und mit frischem Obst garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cremes jeweils in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden und in die Gläser spritzen. Besonders bei schmalen Gläsern ist das so einfacher.
- Sahmig wird die Paradiescreme, wenn sie mit 200 ml Milch und 100 g Schlagsahne zubereitet wird.

