


Schoko-Creme mit Cantuccini

Schokoladige Creme mit getränkten Keksen

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

125 g Cantuccini
5 EL Amaretto (Mandellikör)
200 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Feinherbe Schokolade

1 Vorbereiten:

Cantuccini grob zerkleinern, 1 EL davon beiseitestellen. Den Rest in eine Dessertschale geben, mit Amaretto tränken.

2 Zubereiten:

Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren.

3 Creme auf den Cantuccini verteilen. Dessert mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit zerbröselten Cantuccini verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Portionieren Sie das Dessert gleich in Glasschälchen.