

Schoko-Creme mit Johannisbeersöße

Ein leckeres fruchtiges Dessert zum Nachmachen. Ganz einfach in der Zubereitung .

etwa 6 Portionen  gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Johannisbeersöße:

250 ml schwarzer
Johannisbeernektar
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen

Schoko-Creme:

300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Schokolade

Zum Bestreuen:

Kokosraspel

Wie bereite ich eine einfache Schoko-Creme zu?:

- 1** **Johannisbeersöße zubereiten:**
Johannisbeernektar in einen Rührbecher geben. Dessert-Soßenpulver dazugeben und etwa 1 Min. rühren.
- 2** **Schoko-Creme zubereiten:**
Kalte Milch 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.
- 3** Die Creme und die Soße abwechselnd in Dessertgläser oder eine Schale schichten und **mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.**
- 4** **Verzieren:**
Schoko-Creme mit Kokosraspeln bestreuen und servieren.