


# Schoko-Kirschtraum mit Vanille-Soße

Cremiges Schokodessert mit frischen Kirschen

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Kirschen  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack ohne Kochen  
450 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Schokolade  
150 g Joghurt  
2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
Kirschen am Stiel

## 1 Vorbereiten:

Kirschen waschen und entsteinen.

## 2 Zubereiten:

Dessert-Soße mit 250 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten.

## 3 Für die Paradiescreme **nur 200 ml Milch** in einen Rührbecher geben.

Cremepulver zufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren und dann auf höchster Stufe 3 Min. cremig schlagen. Joghurt glatt rühren und unter die Creme rühren. Creme dekorativ auf Desserttellern verteilen.

## 4 Verziern:

Dessert-Soße nochmals durchrühren und etwas davon mit den vorbereiteten Kirschen und Schokoladenraspeln zur Creme auf die Teller geben. Mit Kirschen am Stiel garnieren und restliche Dessert-Soße dazu servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch die frischen Kirschen am Stiel in geschmolzene Kuvertüre tauchen und fest werden lassen.

