




Stracciatellacreme mit Orange

Ein cremiges Dessert mit Orangenfilets

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Stracciatella
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
10 g Dr. Oetker Kakao
1 Orange

1 Zubereiten:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 ml Milch und 100 g Sahne**, zubereiten. Unter eine Hälfte der Creme Kakao rühren. Orange schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und unter die übrige Creme heben.

2 Beide Cremes abwechselnd in Dessertgläser füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.