

Versunkene weiße Schokoladencreme

Eine weiße Schokoladencreme mit fruchtiger Erdbeersoße

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Erdbeersoße:

300 g Erdbeeren
50 g Zucker

Creme:

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

Zum Verzieren:

2 EL Kokosraspel

1 Erdbeersoße:

Erdbeeren waschen, putzen und grob zerkleinern. Erdbeeren in einen Rührbecher geben. Zucker zugeben und pürieren. Erdbeersoße in eine hohe Glasschale geben.

2 Creme:

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. Creme in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel verschließen, eine kleine Ecke abschneiden. Die Creme direkt mittig in die Erdbeersoße spritzen. Dessert mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Vor dem Servieren das Dessert mit den Kokosraspeln bestreuen.