

Zweifarbiges Dessert nach Art Herrencreme

Dessertcreme mit einer hellen und einer dunklen Schicht

2 - 3 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 100 ml kalte Milch
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Creme nach Art Herrencreme
- 1 TL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

2 Zubereiten:

Die Hälfte der Creme in eine Schale füllen. Die andere Hälfte mit Kakao verrühren und auf der hellen Creme verstreichen. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Beim Zubereiten als Spritzschutz den Rührbecher locker mit Küchenpapier abdecken.