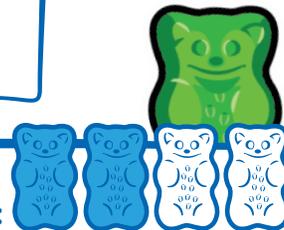


HARIBO

Kakaocreme

Schwierigkeitsgrad:



Ein cremiges und schokoladiges Dessert im Glas mit Sahne und HARIBO Hey Kakao - jetzt ganz einfach & schnell zubereitet.

Zutaten:

200 g kalte Schlagsahne
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Schokolade
etwa 175 g HARIBO Hey Kakao

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

So geht's:

1. Kakaocreme zubereiten:

Schlagsahne steif schlagen. 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. Die Sahne und Paradiescreme abwechselnd in einen Grefrierbeutel oder Einwegspritzenbeutel geben und verschließen.

2. Kakaocreme einschichten:

Eine kleine Ecke des Spritzenbeutels abschneiden. In jedes Dessertglas den Boden mit Kakaocreme bedecken, einige HARIBO Hey Kakao an den Glasrand stellen. Die restliche Kakaocreme darauf verteilen. Die Kakaocreme bis zum Verzehr kalt stellen.

3. Kakaocreme verzieren:

Die Kakaocreme vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit restlichen HARIBO Hey Kakao garnieren.

TIPP

Anstelle von Paradiescreme Schokolade Paradiescreme Vanille-Geschmack verwenden.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

