

Schnelles Schoko-Dessert mit Maracuja

Ein selbstgemachter Nachtisch im Glas mit fruchtigen Maracujas. Schnell und einfach zubereitet.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Schokolade
5 Maracujas
1 EL Zucker
300 g Joghurt mit
Cocosnusszubereitung

Wie mache ich ein leckeres Schoko-Dessert mit Maracuja?:

1 Schoko-Creme zubereiten:

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 Hälfte der Creme auf Dessertgläser verteilen.

2 Maracujas vorbereiten:

Maracujas halbieren, aushöhlen und mit dem Zucker verrühren.

3 Creme einschichten:

Kokosjoghurt kurz verrühren und auf die Schoko-Creme geben. Maracujas darauf geben, aber 2 EL übrig lassen. Restliche Schoko-Creme darauf verteilen. Das Dessert **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Das Schoko-Dessert mit der restlichen Maracuja beträufeln und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Schoko-Creme mit 1-2 EL Schokostückchen verfeinern.

