

Versuchsküche

Zweifarbiges Dessert nach Art Herrencreme

2 - 3 Portionen

gelingt leicht



bis 20 Min.



Zutaten:

100 ml kalte Milch 200 g kalte Schlagsahne 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.

Tipp aus der Versuchsküche

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

