

# Himbeer-Schokokuss-Dessert

Ein schnelles und einfaches Dessert mit Paradiescreme, süßen Schokoküssen und fruchtigen Himbeeren.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
10 Mini-Schokoküsse (etwa 70 g)  
100 g kalte Schlagsahne  
300 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Raspelschokolade  
Vollmilch  
Himbeeren

Wie mache ich ein schnelles Dessert mit Himbeeren und Schokoküssen?:

## 1 Vorbereiten:

Frische Himbeeren verlesen bzw. tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen. Himbeeren mit Vanillin-Zucker vermengen. Von den Mini-Schokoküssen die Waffeln abnehmen und beiseitestellen.

## 2 Paradiescreme zubereiten:

Kalte Sahne und Milch und 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. Mini-Schokoküsse unter die Creme rühren.

## 3 Creme und Himbeeren esslöffelweise in eine Dessertschale geben. Mit einer Gabel marmorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



**4 Verzieren:**

Mit Raspelschokolade, den Waffeln und Himbeeren garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dessert nach Belieben in Gläser portionieren.

