

Schoko Bon®-Dessert

Dieses leckere Osterdessert ist schnell und einfach gemacht.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Kinder Schoko Bons®
50 g Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse
1 TL Dr. Oetker Kakao
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Stracciatella

Wie mache ich ein Schoko-Bons® Creme-Dessert?:

1 Vorbereiten:

Schoko-Bons® auspacken, etwa 12 Stück für die Dekoration beiseitelegen und die restlichen Schoko-Bons® grob zerkleinern. Haselnüsse und Kakao mischen.

2 Paradiescreme aufschlagen:

Die **kalte Milch** in einen Rührbecher geben, das Dessertpulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Hälfte der Paradiescreme in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen und beiseitestellen.

3 Haselnuss-Creme zubereiten:

Die Haselnuss-Kakao-Mischung, bis auf 1 geh. EL kurz unter die restliche Paradiescreme rühren. Die dunkle Creme ebenfalls in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen.



4 Schoko-Bon®-Dessert einschichten:

Die Hälfte der weißen Paradiescreme auf etwa 4 Dessertgläser verteilen, dann die Hälfte der zerkleinerten Schoko-Bons® darauf verteilen. Die Haselnuss-Creme darauf verteilen und mit den restlichen zerkleinerten Schoko-Bons® bestreuen. Zum Schluss die restliche weiße Creme verteilen. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5 Dessert verzieren:

Vor dem Servieren die restliche Haselnuss-Kakao-Mischung aufstreuen und mit je 3 Schoko-Bons® verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Spritzbeutel kann die Creme auch mit einem Löffel eingeschichtet werden.

