

Giotto®-Creme

Dieses nussig-karamellige Paradiescreme-Dessert mit Giotto® ist schnell und einfach mit nur 3 Zutaten zubereitet.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

18 Giotto®-Kugeln (etwa 78 g)
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Sahne-Karamell-Geschmack

Wie bereite ich ein schnelles Dessert mit Giotto® zu?:

1 Giotto® vorbereiten:

Etwa 4 Giotto®-Kugeln halbieren und für die Dekoration beiseitelegen. Übrige Giotto®-Kugeln grob zerkleinern.

2 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. Etwa 1/3 der zerbröselten Kugeln unter die Creme rühren. Creme mit den übrigen Giotto®-Bröseln in Dessertgläser oder eine Schale schichten. Dessert **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

3 Giotto®-Creme verzieren:

Vor dem Servieren mit Giotto®-Hälften verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Giotto®-Creme kurz nach der Zubereitung serviert wird, sind die Giotto® noch knusprig.

