

Salted Caramel-Dessert im Glas

Ein Dessert aus einer Salted Caramel Creme, frischem Obstsalat und salzigen Brezeln ist schnell gemacht und eine super leckere Kombination.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht  20 Min.



Zutaten:

Salzbrezel:

1 EL Butter
60 g Mini-Salzbrezeln

Obstsalat:

100 g kernlose grüne Weintrauben
100 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
100 g Erdbeere
100 g Mangos
etwas Zitronensaft

Salted Caramel Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme soft'n
crisp Salted Caramel mit Mandel-
Krokant
300 ml kalte Milch

Wie bereite ich mit Paradiescreme, Salzbrezeln und frischem Obst ein Salted Caramel-Trifle zu?

1 Salzbrezel vorbereiten

Butter zerlassen, Salzbrezeln grob zerkleinern und unter die Butter rühren.



2 Obstsalat zubereiten

Obst waschen, putzen und klein schneiden. Mit Zitronensaft vermengen.



3 Salted Caramel 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.

4 Dessert einschichten

Salzbrezeln, Obstsalat und Salted Caramel Creme abwechselnd in Dessertgläser einschichten und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.
Nach Belieben vor dem Servieren mit Mini-Salzbrezeln verzieren.



Tipps:

- Je nach Saison kann die Obstauswahl beliebig zusammengestellt werden.

| | PRO PORTION | PRO 100 G / ML |
|-----------------|--------------------|--------------------|
| Energie | 214 kcal 896 kJ | 125 kcal 523 kJ |
| Fett | 16,00 g | 9,30 g |
| Ges. Fettsäuren | 4,18 g | 2,43 g |
| Kohlenhydrate | 29,86 g | 17,36 g |
| Zucker | 13,35 g | 7,76 g |
| Eiweiß | 4,48 g | 2,61 g |
| Salz | 0,75 g | 0,43 g |