

# Karamell-Dessert mit Himbeeren

Ein Nachtisch im Glas mit fruchtigen Himbeeren schmeckt immer. Besonders wenn er so schnell und einfach mit Paradiescreme Salted Caramel zubereitet ist.

etwa 5 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

40 g Karamellkekse  
250 g Himbeeren  
etwa 2 EL Ahornsirup  
200 ml kalte Milch  
100 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
soft'n crisp Salted Caramel mit  
Mandel-Krokant

Wie kann ich ein leckeres Dessert mit Himbeeren zubereiten?:

### 1 Kekse und Himbeeren vorbereiten:

Karamellkekse zu Brösel zerkleinern. Himbeeren verlesen und mit Ahornsirup vermengen.

### 2 Paradiescreme zubereiten:

Milch und Sahne in eine Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

### 3 Dessert einschichten:

Die Hälfte der Himbeeren und die Hälfte der Brösel auf die Gläser verteilen. Darauf die Karamell-Creme geben. Restliche Himbeeren auf die Creme verteilen. Das Dessert **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen**. Vor dem Servieren übrige Karamellkeks-Brösel darüberstreuen.