

Toffifee®-Dessert

Warum Toffifee® einfach so essen, wenn man dieses superleckere Dessert im Glas daraus machen kann. Einfach das leckerste Rezept für alle Toffifee®-Fans.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

40 g Zartbitterschokolade
75 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
15 Toffifee® (125 g)
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Sahne-Karamell-Geschmack

Wie bereite ich ein leckeres Toffifee®-Dessert zu?:

1 Vorbereiten:

Zartbitterschokolade hacken und zusammen mit Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Toffifee® aus der Verpackung nehmen. Etwa 4 Stück für die Dekoration beiseitelegen und die übrigen grob zerkleinern.

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 Dunkle Creme zubereiten:

Die geschmolzene Nougat-Schoko-Mischung unter die restliche Paradiescreme rühren. Die dunkle Creme ebenfalls in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen.



4 Toffifee®-Dessert einschichten:

Die helle Paradiescreme auf Dessertgläser verteilen, dann die zerkleinerten Toffifees® darauf geben. Die Nougat-Creme darauf verteilen und mit übrigen Toffifees® verzieren. Das Toffifee®-Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Spritzbeutel kann die Creme auch mit einem Löffel eingeschichtet werden.
- Statt Nougat und Zartbitterschokolade kann man auch Nutella® für die Creme verwenden.

