

Choco-Crossie®-Dessert

Dieses leckere Dessert mit Bananen und Choco Crossies® ist schnell gemacht und eine wahre Geschmacksexplosion.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  20 Min.



Zutaten:

Choco-Crossie®-Dessert:

- 150 g Choco Crossies®
- 200 ml kalte Milch
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme soft'n crisp Schokolade mit Mandel-Krokant
- 1 - 2 Bananen

Zum Verzieren:

- etwa 6 EL Schokoladensoße

Wie bereite ich mit Paradiescreme ein leckeres Choco-Crossie®-Dessert zu?

1 Choco-Crossie®-Dessert zubereiten

Choco-Crossies® grob zerkleinern und 6 EL beiseitestellen. Milch und **100 g** Schlagsahne 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.



- 2 Restliche Schlagsahne steif schlagen. Bananen schälen und in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden.



- 3 Choco-Crossie®-Dessert einschichten

Zerkleinerte Choco-Crossies®, Bananenscheiben, Paradiescreme und steif geschlagene Schlagsahne abwechselnd in Gläser einschichten und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



- 4 Choco-Crossie®-Dessert verzieren

Das Dessert vor dem Servieren mit Schokoladensoße bespenkeln und mit restlichen Choco-Crossies® garnieren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	390 kcal 1633 kJ	229 kcal 959 kJ
Fett	20,78 g	12,22 g
Ges. Fettsäuren	11,82 g	6,95 g
Kohlenhydrate	44,55 g	26,21 g
Zucker	29,14 g	17,14 g
Eiweiß	5,31 g	3,12 g
Salz	0,68 g	0,40 g