


# Крем Трио

Крем оле с кайсии

4 порции (/дозы)

   Easy

 up to 10 Min.



## Съставки:

### Продукти:

800 мл прясно мляко  
1 пак. Крем Оле шоколад  
Dr.Oetker  
1 пак. Крем Оле ванилия  
Dr.Oetker  
100 г кайсии  
1 пак. желатин Dr.Oetker  
150 г филирани бадеми  
1 пак. захарни конфети  
Dr.Oetker

- 1** Нарязвате кайсиите на малки кубчета. Пригответе желатина според указанията на опаковката и го смесвате с нарязаните кайсии. прехвърляте ги в коктейлна чаша и оставяте го в хладилника да се желира
- 2** Във висок съд изсипете 1/2 от млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем ванилия. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин. Към крема добавяте филираните бадеми и разбърквате. Готовата смес я добавяте в коктейлната чаша върху слоя от желираните кайсии.
- 3** По същия начин, с останалата част от млякото, разбивате и крем шоколад. Поставете финален слой от него в коктейлната чаша. Оставяте в хладилника да стегне.
- 4** Декорирайте с декор конфети.