


## Лесен шоколадово-ванилов крем

Никога няма да сбъркате във вашия десертен успех, когато комбинирате любимите вкусове на ванилия и шоколад

8 - 10 порции (/дози)

 Лесно

 up to 20 Min.



### Съставки:

#### Продукти:

600 мл прясно мляко (студено)

1 пак. крем Парадиз ванилия

Dr.Oetker

1 пак. Крем Парадиз Нуга

#### За декорация:

50 г горски плодове (малини, ягоди, касис, боровинки, къпини)

10 бр. шоколадови пурички

- 1 Изсипете 300 мл от млякото в подходящ съд. Добавете единия крем и разбъркайте за кратко с миксер на най-ниската степен. След това разбийте за около 3 минути на най-високата степен, докато сместа стане кремообразна. Повторете по същия начин и за другия вкус крем в отделен съд с останалите 300 мл мляко.

В десертни прозрачни чаши наслоявайте двата крема последователно. За да получите мраморен ефект, въртете леко кремове с дървена пръчка или сламка. Приберете в хладилника, докато кремът стегне. Преди сервиране, украсете с плодове и пурички.