


# Шарен плодов крем

Вълшен крем с бял шоколад и много плодчета

about 4 порции (/доза)

   Лесно

 up to 20 Min.



## Съставки:

### Крем Парадиз:

300 мл прясно мляко (студено)  
1 пак. Крем Парадиз бял шоколад  
Dr. Oetker

### Допълнително:

about 200 г плодове напр. ягоди,  
киви, грозде, манго  
1 пак. захарни конфети Dr. Oetker  
1 стрък мента (листенца)

## 1 Подготовка на плодовете:

Измийте, почистите, обелете и нарежете на тънки филийки плодовете. "Залепете" плодовете на вътрешната страна на четири десертни чаши. Колкото са по-тънки парченцата, толкова по-лесно става.

## 2 Приготвяне на крема:

Излейте млякото в купа за разбъркване. Добавете крема и разбивайте с миксер първо на ниска след това на висока степен за **3 мин.** С помощта на лъжица разпределете крема в десертните чаши. Съхранявайте в хладилник до сервирането.

## 3 Украсяване:

Преди сервиране украсете с конфети и листенца мента.

### Tip from the Test Kitchen

- За по-сметанов крем, може да пригответе Крем Парадиз с 200 мл мляко и 100 г сладкарска сметана.