

Шарен плодов крем

Вълшен крем с бял шоколад и много плодчета

about 4 порции (/дозы)



Easy

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.