

Шоко-крем с кантучини и амарето

Шоколадов крем със сиропирани италиански бисквити

about 4 сладки (/бисквитки)



Easy

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

125 г бисквити (кантучини)

5 с.л. ликьор (амарето)

400 мл прясно мляко

1 пак. Крем Оле шоколад

Dr.Oetker

1 Приготвяне:

Начупете кантучините на малки парченца и отделете 1 с.л. от тях. Останалата част разпределете в четири десертни купички и полейте с ликьора.

Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете крема на прах. Разбъркайте отначало с миксер на ниска степен, след което разбийте за 3 мин на висока степен.

Разпределете крема върху напоените кантучини. Украсете с останалите трохи.