

Baileys®-Crème

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schokokuchen-Brösel:

100 g Schokoladenkuchen grob zerbrösel

Zum Tränken:

etwa 4 EL Baileys® (Irish Cream)

Baileys®-Crème:

50 ml Milch

2 dl Rahm (200 ml)

50 ml Baileys® (Irish Cream)

½ Beutel Dr. Oetker Crème Fix

Caramel

Rahmschicht:

2 dl Rahm (200 ml)

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Choco Mix

1 Vorbereiten:

Dessertgläser bereitstellen.

2 Schokokuchen-Brösel und zum Tränken:

Die Kuchenreste auf die Hälfte auf Dessertgläser aufteilen und mit ca. der Hälfte Baileys® tränken.

3 Baileys®-Crème:

Milch mit Rahm, Baileys® und Crémepulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Hälfte der Crème in die vorbereiteten Gläser füllen.

4 Rahmschicht:

Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und auf der Crème verteilen. Mit den übrigen Kuchenbröseln bestreuen und wieder tränken. Die übrige Baileys®-Crème darauf verteilen. Die Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Vor dem Servieren Baileys®-Crème mit Choco-Mix dekorieren.