



Шоколадово-вафлен крем с плодов вкус

6 порции /дозы



Лесно

до 20 Мин.



Продукти:

125 г вафли с лек крем

150 г конфитюр (кайсиев)

4 с.л. ликьор (кайсиев, бадемов или др.)

1 пак. Крем Оле шоколад Dr.Oetker

400 мл прясно мляко (студено)

150 г касис

1 Приготвяне

Почистете и измийте касиса. Нарезете на малки парченца вафлите. Смесете конфитюра с ликьора и внимателно разбъркайте в него касиса, като оставите малко за украса.

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.

В шест подходящи чаши разпределете на слоеве като редувате – вафли, конфитюр, крем. Украсете с отделения касис и вафличките и оставете за час в хладилника.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16