

Csokoládés - barackos pohárkrém

Ínycsiklandó csábítás barackkal

kb. 4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Gála Krémpuding csokoládés
- 300 ml tej
- 200 ml hideg tejszín
- 100 g keksz csokoládédarabokkal
- 4 ek. baracklikőr
- 1 doboz őszibarack

A Gála krémpudingport a tasakon lévő leírás szerint, de csak 300 ml tej felhasználásával elkészítjük. A tejszínt kemény habbá verjük, majd óvatosan a krémpudingba forgatjuk. A kekszet durva darabokra törjük, és egy evőkanálnyit félreteszünk. A többi kekszet desszertes poharakban egyenletesen elosztjuk és 1-1 evőkanányi baracklikőrrel meglocsoljuk. A barackot egy szűrőn lecsepegtetjük és felkockázzuk. Egy kisebb mennyiséget a díszítéshez félreteszünk, a többit a kekszdarabokon elosztjuk. A krémpudingot átkeverjük, majd a barackra rétegezzük. A desszertet a félretett barackkal díszítjük, és tálalásig hűtőbe helyezzük. Tálalás előtt kekszdarabokkal díszítjük.