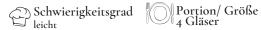
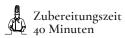


Pudding Dessert im Glas







Zutaten

1 Pkg. Paradies Creme Vanille 1 Pkg. Paradies Creme Schoko 600 ml Milch (je Pudding 300 ml) 250 ml Sahne 1-2 Pkg. Sahnesteif je nach Geschmack Vanille Aroma Zum Dekorieren

Schoko Cookies (gern gefüllt) 50 Gramm Schokolade Schoko Raspel

gehackte Haselnüsse/ Mandeln



Zubereitung

Beide Paradies Cremen nach Packungsanleitung zubereiten.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die aufgeschlagene Sahne in 2 Schüssel aufteilen. In eine Schüssel den Schoko Pudding esslöffelweise unterrühren, in die andere Schüssel den Vanille Pudding. Hier kann man ein wenig Vanille Aroma dazugeben.

Schokolade schmelzen. 4 Kekse grob zerkleinern. Jetzt brauchen wir 4 Gläser. Zuerst eine Schicht Schoko Creme reingeben, dann Vanille Creme. Darauf kommt ein wenig geschmolzene Schokolade und zerkleinerte Cookies. Das so lange wiederholen, bis die Gläser voll sind und alles verbraucht ist.

Zum Schluss mit halbierte Kekse, Schoko Raspel und gehackten Haselnüssen dekorieren.

Bis zum Verzehr kalt stellen oder sofort genießen.