


Şantili Crème Olé Kup

Yaklaşık 7 - 8 porsiyon

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 50 g rendelenmiş sütlü çikolata
- 1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çikolatalı
- 2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

1 Kremanın hazırlanışı:

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Krem şantinin bir kısmını üst süsleme için ayırıp geri kalanına çikolatayı ekleyin ve karıştırın.

2 Dolgu ve süsleme:

Crème Olé'yi 2,5 su bardağı soğuk süt ile 3 dakika çırpın. Kaselerin tabanına vişneleri sıralayın. Üzerine krem şantiyi ve sonra Crème Olé'yi yayın.

Ayırdığınız krem şantiyi krema sıkma torbasına doldurun ve Crème Olé'nin üzerine sıkın. Üzerlerini vişne ile süsleyin.

Buzdolabında yarım saat bekletip servis yapın.