

Keks-Creme Gelado Bolacha

Das Rezept von der Keks-Creme (Gelado Bolacha) ist ein schnelles und leckeres Dessert, für alle, die es sehr süß mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

Für die Creme

400 ml	<u>Schlagobers</u>	
1 Dose	Kondensmilch (gezuckerte)	
200 g	Karamell-Kekse	
4 TL	Sofort-Gelatine	
1 TL	Vanillezucker (gestrichen)	

Für die Dekoration

Mach	Poliobon	Karamell-Kekse
macn	Bellenen	Narameli-Nekse

Zubereitung

- 1. Für die **Keks-Creme Gelado Bolacha** zuerst die Karamell-Kekse in eine Schüssel geben und zerbröseln.
- 2. Dann die Sofort-Gelatine mit dem Vanillezucker vermengen.
- 3. Nun das kalte Schlagobers in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät aufschlagen und dabei das Gelatine-Gemisch langsam einrieseln lassen.



- 4. Ist das Obers fast steifgeschlagen, die gezuckerte Kondensmilch unterrühren und so lange schlagen, bis man eine stabile Creme hat.
- 5. Nun ca. die Hälfte der Creme auf Dessertschalen verteilen und mit ebenfalls ca. der Hälfte von den Keksbröseln bestreuen.
- 6. Diesen Vorgang wiederholen bis alles aufgebraucht ist und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren optional mit ganzen Keksen dekorieren.

Tipp

Die Keks-Creme (Gelado Bolacha) ist ein recht süßes Dessert. Wer es nicht ganz so süß mag, sollte weniger von der gezuckerten Kondensmilch verwenden.