

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	Schlagobers
1 Dose	Kondensmilch (gezuckerte)
200 g	Karamell-Kekse
4 TL	Sofort-Gelatine
1 TL	Vanillezucker (gestrichen)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Karamell-Kekse
---------------	----------------

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.