

Erdnuss-Karamell-Wölkchen

4 Portionen · ca. 6 Minuten · einfach

Zutaten

350 g Skyr

150 g griechischer Joghurt (10 % Fett)

2 EL Dattelsirup, alternativ Honig

½ TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

1 gehäufter EL Backkakao

1 EL Erdnussmus mit Salted Caramel

Etwas gehackte Erdnüsse zum Garnieren



Zubereitung im Cookit

- 1 Creme verrühren**
Zwillings-Rührbesen einsetzen. Skyr, Joghurt, Dattelsirup oder Honig, Vanilleextrakt und Salz in den Topf geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen. 20 Sekunden auf Stufe 5 verrühren.
- 2 Helle Creme beiseitestellen**
Etwa ein Drittel der Creme umfüllen. Den Zwillings-Rührbesen für den nächsten Schritt im Topf lassen.
- 3 Schoko-Erdnusscreme zubereiten**
Backkakao und Erdnussmus zur übrigen Creme geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen. 15 Sekunden auf Stufe 5 verrühren. Danach den Zwillings-Rührbesen entnehmen.
- 4 Schichten und garnieren**
Die Schoko-Erdnusscreme auf vier Dessertgläser verteilen. Die helle Creme daraufgeben und mit gehackten Erdnüssen garnieren.

Tipp: Dattelsirup färbt die Creme dunkler. Mit Honig bleibt sie heller.