

## Oreo-Karamell Dessert – superleckerer Blitzdessert

Zubereitung: 15 min

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Creme:

200 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

150 g Joghurt (ich kann sehr den Rahmjoghurt von Weihenstephan „Unser cremigster“ empfehlen)

½ EL Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder ½ Pck. Vanillezucker

#### Ansonsten:

140 g Oreo-Kekse

8 TL Karamellsoße, selbstgemachte oder gekaufte

#### Besonderes Werkzeug:

Schneebeesen eines Handrührgeräts

#### Zubereitung:

Die Sahne mit den Schneebeesen eines Handrührgeräts 1 min schlagen. Das Sahnesteif und den Zucker einrieseln lassen und bei hoher Stufe nun steif schlagen. Den Joghurt und das Vanille hinzugeben und alles nochmals kurz miteinander verrühren.

Pro Glas nun zwei Oreo-Kekse klein schneiden und hineingeben. Die Hälfte der Creme auf alle Gläser verteilen. 1 TL Karamellsoße (wer es süßer mag und Karamell-Fan ist, darf auch gern mehr verwenden) auf die Creme geben. Nochmals pro Glas zwei Oreo-Kekse klein schneiden und in das Glas geben. Die restliche Creme darauf verteilen und erneut 1 TL (oder mehr) Karamellsoße auf die Creme träufeln. Zur Dekoration nun noch einen Oreo-Keks klein schneiden und auf allen vier Gläsern zerkrümeln.

Anschließend das Dessert bis zum Verzehr kalt stellen. Ich empfehle euch das Dessert ein paar Stunden (bei mir waren es 4 Stunden) vor dem Verzehr herzustellen. Bei uns blieb sogar noch eines übrig, das wir am nächsten Tag vernascht haben. Das hat auch noch wunderbar cremig geschmeckt. Hier empfehle ich euch jedoch, erst kurz vor dem Verzehr die Oreo-Deko zu zaubern, damit dieses noch mehr crunchy bleibt. Nach einer Nacht wird es natürlich etwas aufgeweicht.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥