


Royaal Dessert

ongeveer 5 porties

 eenvoudig

 tot 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de crème:

1 verpakking Dr. Oetker Saroma
Vanille
450 ml melk
180 g yoghurt, halfvol

Voor de versiering:

1 zakje Dr. Oetker
Chocoladeglazuur
Dr. Oetker Strooifeest

Extra materiaal:

5 dessertglazen van 150 ml, spuitzak

Vorbereiding:

Teken de kroontjes op bakpapier.

1 Voor de crème:

Bereid de Saroma zoals aangegeven staat op de verpakking, gebruik hier echter 450 ml melk in plaats van 500 ml melk. Meng de yoghurt als laatste onder de Saroma. Plaats de crème in de koelkast.

2 Voor de versiering:

Smelt het chocoladeglazuur zoals aangegeven staat op de verpakking. Giet deze in een spuitzak en vorm hiermee de kroontjes op het bakpapier. Versier de kroontjes onmiddellijk met de suikerparels en laat ze hard worden in de koelkast. Plaats de kroontjes juist voor het serveren op de crème.