

Kokos Karamel Creme



10 Portionen

Menge/Einheit	Zutaten
1 l	Kokosmilch
200 g	NESTLÉ DOCELLO CRÈME CARAMEL / CRÈME BRÛLÉE
100 g	Rohrzucker

Zubereitung

Kokosmilch erhitzen. NESTLÉ DOCELLO CRÈME CARAMEL / CRÈME BRÛLÉE hineinrühren und 3 Minuten bei niedriger Hitzezufuhr kochen. Creme in Portionsgläser füllen und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Die erkaltete Karamelcreme mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamelisieren.

Küchenfachlicher Tipp

Karamelcreme mit NESTLÉ DOCELLO ROTE GRÛTZE, SERVIERFERTIG servieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	538,2 kJ
Energie	127,4 kcal
Fett	0,42 g
– davon gesättigte Fettsäuren	0,37 g
Kohlenhydrate	30,26 g
– davon Zucker	30,01 g
Ballaststoffe	0,46 g
Eiweiß	0,27 g
Salz	0,28 g