



Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).
Zum Diätmanagement bei drohender oder bestehender Mangelernährung.

654772087 | © Shahlia - stock.adobe.com

Fresubin® Crème Praliné Keks Dessert



Fresubin®
Trinknahrung

Rezeptidee

Zutaten für 1 Portion Fresubin® Crème Praliné Keks Dessert:

1 Becher	Fresubin 2 KCAL CRÈME Praliné*
1/2 Becher	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
3-4	Kekse nach Wahl

Zubereitung:

Die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif in einer Schüssel steif schlagen. Die Kekse zerbröseln und zwei Drittel der Keksmasse nach Belieben mit der Fresubin CRÈME Praliné und der Sahne schichten. Beispielsweise zuerst die Keksmasse auf dem Boden eines Dessert-Glases verteilen. Danach die Sahne und die Fresubin CRÈME Praliné in Schichten in das Glas geben. Zum Schluss das Dessert mit den restlichen Kekskrümeln und wahlweise Schokoladenstückchen dekorieren. Kurz kühl stellen und anschließend genießen.

Nährwerte pro Portion:

Energie:	660 kcal
Eiweiß:	16,7 g
Fett:	42 g
KH:	53,4 g

Weitere Rezepte und Produkte:

