

# Cookies and Cream Dessert



## Einkaufsliste

200 Schoko-Sandwich-Kekse  
300ml Milch  
4 Eigelb  
80g brauner Zucker  
1EL Vanillezucker  
30g Speisestärke  
30g Mehl  
200ml Sahne  
400g Frischkäse

## So wird's gemacht:

250ml Milch in einem Topf erhitzen. Die restliche Milch mit den Eigelben, dem Zucker und Vanillezucker sowie Speisestärke und Mehl in einer großen Schüssel mischen. Alles gut verrühren. Kochende Milch unter Rühren hinzugeben. Weiter rühren. Nach 2 Minuten circa wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Köcheln lassen bis die Masse stark eindickt. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Creme abdecken und abkühlen lassen. Sahne aufschlagen und den Frischkäse hinzugeben. Nun löffelweise die abgekühlte Creme hinzugeben. Weiter rühren. Zum Schluss die Kekse zerbröseln, ein paar beiseite legen und den Rest mit einem Löffel unter die Masse geben.

Masse in Gläser geben, mit den restlichen Bröseln bestreuen, nach Belieben dekorieren und 2 Stunden kalt stellen. Kann mit Schokosauce oder ohne serviert werden.