


Ente auf dem See

Ein Dessert aus Götterspeise, Kokos und Sahne

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

"See":

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
100 g Zucker
500 ml Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
blau

"Enten":

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
25 g Kokosraspel
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
gelb
6 Butterkekse
Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
1 EL Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

1 "See":

Götterspeise mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit etwas blauer Speisefarbe einfärben. Götterspeise in 6 flache Dessertschälchen füllen und mind. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

2 "Enten":

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Kokosraspel mit Speisefarbe gelb anfärben. Sahne in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke (etwa 1 cm) abschneiden und Enten auf die Butterkekse spritzen: Zuerst den Körper und dann den Kopf (Abb. 1). Mit den Kokosraspeln bestreuen. Die Schoko-Tröpfchen als Augen in die Entenköpfe drücken und aus jeweils 2 gehobelten Mandeln einen Schnabel formen. Die Enten vor dem Servieren auf die Götterspeise setzen.



Tipp:

Zum Färben der Kokosraspeln diese mit der Speisefarbe in einen Gefrierbeutel geben und verreiben (Abb. 2).

