

Gespenster-Dessert

Dessert aus weißer Schokoladencreme und Johannisbeersöße mit Marshmallows als Gespenster dekoriert.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Paradiescreme:

300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade

Johannisbeersöße:

250 ml schwarzer
Johannisbeernektar
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen

Marshmallow-Gespenster:

etwa 6 Zahnstocher
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
etwa 6 Marshmallows
etwa 6 Zahnstocher

Wie mache ich ein Halloween-Dessert?:

1 Paradiescreme:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Creme in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen, verschließen und in den Kühlschrank legen.

2 Johannisbeersöße:

Johannisbeernektar in einen Rührbecher geben. Dessert-Soßenpulver dazugeben und etwa 1 Min. rühren. Soße auf etwa 6 Dessertgläser verteilen.

3 Eine Ecke des Spritz- oder Gefrierbeutels abschneiden und so auf die Soße spritzen, dass ein "Berg" als Körper des Gespenstes entsteht. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



4 Marshmallow-Gespenster:

Mit der Zuckerschrift ein Gespenstergesicht auf die Marshmallows malen. Jeweils einen Marshmallow auf einen Zahnstocher stecken und dann in das Dessert setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie die Johannisbeersoße mit 1 EL Cassis.

