

Halloween-Dessert

Dieses gruselige Halloween-Dessert begeistert mit leckerem Schokopudding, Cookies und Mandarinen alle kleinen und großen Geister.

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (22 x 16 cm, etwa 1,5 l Inhalt):

Schokopudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver
50 g Zucker
500 ml Milch

Zum Verzieren:

Schaumzuckerware (weiße Mäuse)
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

Mandarinen-Creme:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
etwa 5 Schokoladencookies
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie mache ich ein Halloween-Dessert?:

1 Schokopudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Den heißen Pudding in eine Schüssel umfüllen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

2 Gespenster dekorieren:

Schaummäuse als Gespenster verzieren: Je 2 Zuckeraugen mit schwarzer Zuckerschrift aufkleben und einen Mund oder Nase aufmalen.

3 Mandarinen-Creme zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Cookies grob zerkleinern. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, 2-3 EL der Sahne abnehmen und unter den erkalteten Schokoladenpudding rühren. Abgetropfte Mandarinen unter die restliche geschlagene Sahne heben.



4 Dessert anrichten:

Mandarinen-Creme in einer rechteckigen Auflaufform verteilen. Darauf die zerkleinerten Cookies geben. Den Schokoladenpudding daraufgeben und glatt streichen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5 Dessert verzieren:

Die vorbereiteten Gespenster auf dem Schokoladenpudding verteilen und mit den Buchstaben und Zuckeraugen verzieren. Das Gespenster-Desser sofort servieren.

