

Paradiesisches Einhorn-Dessert

Süßes Einhorn zum Vernaschen - nicht nur zum Kindergeburtstag.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
etwa 250 g Dr. Oetker Löffelglück Rote Grütze

Zum Verzieren:

etwa 40 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot Erdbeeren
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Wie bereite ich ein schnelles Cremedessert als Einhorn zu?:

1 Vorbereiten:

Für die Verzierung Fondant mit etwas Speisefarbe rosa einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Zu 4 gleich großen Strängen formen, jeweils in der Mitte zusammenlegen und ineinanderdrehen, so dass 4 Einhörner entstehen.

2 Zubereiten:

Mit einem Filzstift Augen außen auf 4 hohe und schmale Dessertgläser zeichnen. Paradiescreme Stracciatella **mit Milch und Sahne** nach Packungsanleitung zubereiten.
Rote Grütze auf die Dessertgläser verteilen und mit der Paradiescreme füllen. Oberhalb des Glasrandes mit Hilfe eines Esslöffels zu einer Mähne "zwirbeln". Sofort in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren Erdbeeren waschen und aus der Mitte 8 dünne Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben als Ohren anlegen. Jeweils ein Einhorn in die Creme stecken und mit Zuckerdekor bestreuen.