

Scharfes Maracuja-Dessert

Ein schokoladiges Dessert mit Pfeffer und fruchtiger Maracujasoße.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Creme:

150 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Familien-Cremepudding Schokolade
etwa ½ gestr. TL Cayennepfeffer

Fruchtbelag:

1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
100 ml Maracujanektar

1 Creme:

Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver und Cayennepfeffer unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftig weiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Creme in Dessertschälchen oder -gläsern portionieren und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Fruchtbelag:

Zucker, Finesse und Sahnesteif mischen und mit einem Schneebesen gründlich in den Maracujanektar einrühren. Die Maracujamasse auf der Creme verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Fruchtbelag statt mit Finesse mit 2 Maracuja zu. Dafür die Früchte halbieren und die Kerne mit dem angedickten Nektar verrühren.