

Schokokuss-Dessert mit Erdbeeren

Ein Desserttraum mit Erdbeerherzen und Schokoküssen zum Muttertag.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Erdbeeren
10 Mini-Schokoküsse (etwa 70 g)
400 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella

Zum Verzieren:

etwa 6 Mini-Schokoküsse
6 Dr. Oetker Schokodekor Herzen
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie mache ich ein leckeres Schokokuss-Dessert?:

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Aus möglichst spitzen Erdbeeren aus der Mitte dünne Scheiben herausschneiden, oben am Stielansatz evtl. noch etwas nachschneiden, so dass ein Herz entsteht. Je nach Glasgröße 3- 4 Erdbeerherzen mit der Spitze nach unten ans Glas "kleben". Übrige Erdbeeren klein schneiden. Von den Mini-Schokoküssen die Waffeln abnehmen.





2 Zubereiten:

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. Mini-Schokoküsse ohne die Waffel unter die Creme rühren. Creme vorsichtig mit einem Esslöffel in die Dessertgläser geben oder mit einem Spritzbeutel einfüllen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Herzen mit Zuckerschrift an die Mini-Schokoküsse kleben. Kleingeschnittene Erdbeeren auf die Creme geben und mit den Schokoküssen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Zuckerschrift kann auch etwas Puderzuckerguss oder geschmolzene Schokolade zum Ankleben der Schokoherzen verwendet werden.

