

Spekulatius-Dessert

Dieses weihnachtliche Dessert mit einer Creme aus weißer Schoko-Mousse, Spekulatius und Mandarinen ist unwiderstehlich lecker und wird einfach zubereitet.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Spekulatius-Dessert:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
150 g Gewürzspekulatius
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc
125 g Mascarpone

Zum Verzieren:

etwa 3 Gewürzspekulatius

Wie bereite ich ein weihnachtliches Dessert mit Spekulatius zu?:

① Spekulatius-Dessert vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Jeweils einen EL der Kekesbrösel in Dessertgläser verteilen. Etwa 12 Mandarinspalten zum Dekorieren beiseitestellen, die restlichen auf den Kekesbröseln verteilen.

② Spekulatius-Dessert zubereiten:

Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mascarpone und die restlichen Kekesbrösel unterrühren. Spekulatius-Creme auf den Mandarinen verteilen. Das Spekulatius-Dessert **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**



③ **Spekulatius-Dessert dekorieren:**

Vor dem Servieren das Spekulatius-Dessert mit restlichen Mandarinen und jeweils 1/2 Spekulatius dekorieren.

