





Waldmeister-Creme

Ein Dessert mit Götterspeise für Kinder zu Ostern

etwa 4    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Zubereiten:

Götterspeise mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Unter die noch warme Speise Crème double rühren. Die Creme in eine Glasschale füllen und im Kühlschrank mind. 5 Std. fest werden lassen.

2 Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits ausschneiden.

3 Zum Stürzen die Creme vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Die Schale kurz in warmes Wasser stellen, die Creme auf eine Platte stürzen. Vanille-Soße um die Creme verteilen, mit Orangenfilets dekorieren.

Zutaten:

Zutaten:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack
100 g Zucker
500 ml Wasser
1 Be. Dr. Oetker Crème double
2 Orangen
1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Creme bereits am Vortag zubereiten, dann kurz vor dem Verzehr stürzen und dekorieren.