




Weihnachtliches Rentier-Dessert im Glas

Dieser einfache Nachtisch ist schnell und gut vorzubereiten. Besonders Kinder freuen sich darüber. Einfach himmlisch.

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 20 Minuten



Zutaten:

Schokoladenmousse:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
etwa 1 TL abgeriebene
Orangenschale

Zum Verzieren:

etwa 4 Salzbrezeln
etwa 4 Fruchtgummis , rot
8 Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Wie mache ich ein weihnachtliches Rentier-Dessert?:

1 Schokoladenmousse:

Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver, Finesse und abgeriebene Orangenschale hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse in Dessertgläser füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank** stellen.

2 Verzieren:

Salzbrezel so teilen, dass man für jede Dessertportion Geweihe erhält. Jedes Dessert mit einem Fruchtgummi als Nase, 2 Zuckeraugen und 2 Salzbrezelstücke als Geweih verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der klassischen Mousse kann auch die feinherbe Variante verwendet werden.