





Zweifarbige Götterspeise mit Vanillesoße

Diese schiefe Götterspeise ist bestimmt auf jeder Party ein Hingucker.

6 - 8 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Gelbe Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
250 ml kaltes Wasser
250 ml klarer Apfelsaft
80 g Zucker

Rote Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
250 ml Wasser
250 ml klarer Apfelsaft
80 g Zucker

Vanillesoße:

400 ml Milch
200 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen

Wie bereite ich eine zweifarbige Götterspeise zu?:

1 Gelbe Götterspeise:

Götterspeise nach Packungsanleitung mit Wasser, Apfelsaft und Zucker zubereiten. Dessertgläser schräg in eine Muffinform stellen. Die Götterspeise einfüllen und im Kühlschrank mind. 5 Std. fest werden lassen.

2 Rote Götterspeise:

Götterspeise nach Packungsanleitung mit Wasser, Apfelsaft und Zucker zubereiten. Die Götterspeise bei Zimmertemperatur erkalten lassen. Dessertgläser aus der Muffinform nehmen und die rote Götterspeise auf die gelbe Götterspeise füllen und nochmals im Kühlschrank mind. 5 Std. fest werden lassen.





③ **Vanillesoße:**
Milch und Schlagsahne in einen Rührbecher geben. Soßenpulver hinzufügen und mit einem Scheebesen gut verrühren und bis zum Servieren kalt stellen.

④ Vor dem Servieren die Bourbon-Vanillesoße nochmals durchrühren und mit der Götterspeise servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der roten Götterspeise können Sie auch Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack verwenden.

