




# Zweifarbiges Pony-Dessert

Ein Dessert für den Pferde-Kindergeburtstag.

etwa 8 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Schokolade  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Vanille-Geschmack  
600 ml kalte Milch

### Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Vollmilch  
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie mache ich ein zweifarbiges Pony-Dessert?:

## 1 Zubereiten:

Paradiescreme Schokolade und Paradiescreme Vanille-Geschmack nacheinander mit jeweils 300 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten.

## 2 Verzieren:

Die dunkle Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder Gefrierbeutel füllen. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und jeweils einen Pferdekopf auf einen großen Teller spritzen. Die helle Creme ebenfalls in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und die Mähne spritzen. Mit dem Rest Tupfer um und auf den Pferdekopf verteilt spritzen.

- 3 Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und mit der Kuvertüre Auge, Mund und Nüster aufmalen. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Dekorblüten auf den Tupfern verteilen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn man Paradiescreme Schokolade durch Paradiescreme Stracciatella ersetzt, erhält man eine Schimmel-Optik.

