

Eisige Blüten

15 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Erdbeer-Fruchtmasse:

200 g Erdbeeren
80 g Zucker
100 g Sauerrahm
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
25 g fein gehackte
Edelbitterschokolade (70 %
Kakaoanteil)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Erdbeer-Fruchtmasse:

Für die Fruchtmasse die Erdbeeren pürieren und mit Sauerrahm, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker aufschlagen und das Erdbeerpüree unterheben. Die Schokolade kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte beliebige Silikonform füllen und mind. 1 Std. tiefkühlen.

3 Zum Verzieren:

Die Desserts aus der Form lösen und auf Pistazien servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Desserts ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.