


Gespenster-Dessert

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Creme:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies
Creme Weiße Schokolade
200 ml kalte Milch
100 ml flüssiges Schlagobers

Ribisel-Soße:

¼ l roter Ribiselnektar
1 Pck. Dr. Oetker Dessert Soße
Vanille Geschmack ohne Kochen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
6 Marshmallows
6 Zahnstocher

- 1 Creme:**
Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen.
- 2** Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und ca. 30 Min. kalt stellen.
- 3 Ribisel-Soße:**
Ribiselnektar mit Dessert-Soße verrühren und in 6 Dessertgläser aufteilen.
- 4** Die Paradies-Creme so auf die Soße spritzen, dass ein "Berg" als Körper des Gespenstes entsteht. Das Dessert 2 Std. kalt stellen.
- 5 Zum Verzieren:**
Mit der Zuckerschrift ein Gespenstergesicht auf die Marshmallows malen. Je einen Marshmallow auf einen Zahnstocher stecken und in das Dessert setzen.