

Schneemann-Dessertbecher

Du brauchst für 2 Portionen:

- 300 g Sahne
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 150 g Mascarpone
- 30 g Zucker
- Abrieb von ½ Bio-Orange
- Saft von einer Orange
- 150 g TK-Himbeeren
- 25 g Zucker
- Schokoladen-Dessertsoße

Für die Deko nimmst Du:

- Richie's Bakery: Streudekor Deutschland Mix
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Orange
- Richie's Bakery: Schokoladenkern aus zartschmelzender Vollmilchschokolade
- Marshmallows
- 50 g Zartbitterschokolade
- Royal Icing oder Lebensmittelkleber

Los geht's:

1. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Den Mascarpone verrührst Du in einer anderen Schüssel mit 30 g Zucker. Jetzt hebst Du die steif geschlagene Sahne mit dem Orangenabrieb unter, rührst den Orangensaft dazu und stellst alles in den Kühlschrank.
2. Anschließend gibst Du die Himbeeren unaufgetaut in einen kleinen Topf und lässt sie gemeinsam mit 25 g Zucker kurz aufkochen. Danach lässt Du alles abkühlen.
3. Dann gefüllst Du ein Glas. Zuerst gibst Du die Himbeeren hinein, dann einen Klecks Sahnecreme, als nächstes die Dessertsoße und so weiter. Am Schluss spritzt Du noch etwas Creme aufs Dessert. Stelle die Gläser bis zum Servieren kalt.
4. Für die Schneemänner gibst Du einen Klecks Royal Icing oder Lebensmittelkleber auf die Mitte eines Marshmallows. Drücke den Marshmallow leicht in die orangefarbenen Glitzer Cubies und forme eine Karottennase.
5. Ebenfalls mit Royal Icing / Lebensmittelkleber befestigst Du je einen Schokoladenkern auf den Marshmallows. Schmelze die Schokolade und male damit die Augen und den Mund auf.
6. Um das Dessert fertig zu stellen, bestreust Du es mit Glitzer Cubies in Orange und mit dem Streudekor Deutschland Mix. Setze nun je einen Schneemann auf die Sahne.