

Monster-Dessert

Du brauchst für das Monster-Dessert
(ca. 2-3 Stück)

- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Zartbitterschokolade
- 35 g Speisestärke
- 300 g Sahne
- 1 ½ Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif

Los geht's:

1. Gib 350 ml Milch, die Sahne, den Zucker und den Vanillezucker in einen Topf und erhitze alles.
2. Hacke die Schokolade und gib sie in den Topf. Unter Rühren bei geringer Hitze lässt Du die Mischung nun schmelzen.
3. Verrühre die Speisestärke mit der übrigen Milch, bis sie ganz glattgerührt ist. Lass die Schokoladenmilch einmal kurz aufkochen, gieße die angerührte Speisestärke hinzu und lasse alles unter Rühren solange einkochen, bis eine dickliche Masse entsteht.
4. Lass die Schokoladenmasse abkühlen und fülle sie dann in Eis- bzw. Dessertbecher und stelle sie für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
5. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif.
6. Färbe die Hälfte davon grün und die andere Hälfte lila.
7. Gib die Sahne jeweils in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und spritze Tuffs auf die durchgekühlten Desserts.
8. Bestreue sie mit Glitzer Cubies und belege sie mit den Zuckerguss-Augen und den Monstern.

Für die Deko nimmst Du

- Richie's Bakery: Augen aus feinem Zuckerguss
- Richie's Bakery: Monster aus feinem Zuckerguss
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Grün und Lila
- Lebensmittelfarbe in grün und lila