

Halloween Oreo-Dessert

Zubereitung: 30 min (ohne Kühlzeit)

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Fruchtspiegel:

150 g Himbeeren, tiefgekühlt
10 g Speisestärke
10 g Zucker
1 Prise gemahlene Vanille
50 ml Wasser

Für die Creme:

100 g Zartbitterschokolade
150 g Oreo-Kekse
100 g Frischkäse
150 g Joghurt
200 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
10 g Puderzucker
1 Prise gemahlene Vanille

Für die Deko:

4 Kekse nach Wahl
Zuckerblumen

Besonderes Werkzeug:

Sieb
Handrührgerät mit Schneebesen
Mixer, Zerkleinerer

Zubereitung:

Die gefrorenen Himbeeren kurz in der Mikrowelle auftauen lassen. Anschließend gründlich durch ein Sieb streichen, damit die Himbeerkerne herausgefiltert werden. Die Himbeermasse nun mit Speisestärke, Zucker, Vanille und Wasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen und eindicken lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die geleeartige Masse bei gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Die Zartbitterschokolade etwas zerkleinern und über einem Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Ein bis zwei Esslöffel der geschmolzenen Schokolade in einen Gefrierbeutel geben. Eine ganz kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und damit die Kekse („Grabsteine“) mit „RIP“ beschreiben. Die beschriebenen Kekse anschließend trocknen lassen. Die restliche Schokolade wird später weiter verwendet.

Für die Creme wird nun das Innere von 100 g Oreo-Keksen herausgelöst. Dabei die Kekse auseinander drehen und die weiße Crememasse mit einem Messer abkratzen. Diese weiße Creme in eine Rührschüssel geben, die reinen Kekse in einem Mixer fein zerkleinern und beiseite stellen.

Ebenfalls mit in die Rührschüssel kommen nun der Frischkäse und der Joghurt. Dies wird nun mit den Schneebesen eines Handrührgeräts glatt gerührt. In einer weiteren Rührschüssel wird nun die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif, Puderzucker und der Vanille steif geschlagen. Die geschmolzene

Schokolade unterrühren. Die Schokosahne nun zur Frischkäse-Joghurt Creme geben und vorsichtig unterheben.

Die restlichen 50 g Oreo-Kekse mit einem Messer grob zerkleinern und unter die Sahnecreme heben. Die Creme auf die Dessertgläser aufteilen und glattstreichen. Anschließend die eingedickte Himbeermasse darüber verteilen. Die Oreo-Krümel großzügig darüber streuen. Zu guter Letzt noch je ein Grabstein in das Dessert stecken und mit Zuckerblumen verzieren.

Das Dessert bis zum Verzehr kühl stellen, mindestens jedoch etwa 2 Stunden, damit alles schön durchgekühlt ist.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥