Halloween-Dessert

Das Rezept von dem Halloween-Dessert sorgt nicht nur für eine gruselige Stimmung am Essenstisch, sondern schmeckt auch noch wunderbar und ist mit wenig Aufwand zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Blätter	Gelantine (weiß)

Für die Soße

250 g	Waldbeeren (TK - mit Heidelbeeren)
Nach Belieben	Zucker

Für die Dekoration

1 Stk.	Kiwi
4 Stk.	Heidelbeeren (von den Waldbeeren)

Zubereitung

1. Für das **Halloween-Dessert** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Dann das Schlagobers, zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben, und aufkochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist.

3. Danach den Topf von der Kochstelle nehmen, die Gelatine ausdrücken und unterrühren, bis sie komplett aufgelöst ist.

4. Nun vier Dessertschalen kalt ausspülen und das Schlagobers einfüllen. Diese anschließend mindestens 2 Stunden kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

5. Für die Sauce, die Waldbeeren (bis auf 4 Heidelbeeren für die spätere Dekoration) in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze auftauen lassen und pürieren.

6. Jetzt die Früchte beliebig süßen und hinterher durch ein Sieb streichen. Die glatte Sauce sollte danach komplett auskühlen.

7. Vor dem Servieren, eine Scheibe Kiwi abschneiden und eventuell etwas rundlich ausschneiden - bzw. ausstechen. Dann eine Creme auf einen Teller stürzen, die Kiwischeibe auflegen, die Heidelbeere als Pupille in die Mitte setzen und mit der Soße verzieren.

Tipp

Wer möchte, kann dem Halloween-Dessert noch mit etwas roter Soße ein paar Adern aufmalen. Zudem kann man der Creme noch beim Kochen eine Prise Zimt beifügen.