

# Wolken-Dessert

Das Rezept für das Wolken-Dessert, schmeckt erfrischend cremig. Ein süßer Nachtisch, der nicht nur Kinder begeistert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,3 h



## Zutaten

500 ml	weiße Limonade (z.B. Sprite)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau)
30 g	Kristallzucker
6 Blätter	Gelatine (weiße)
200 ml	Schlagobers
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
Nach Belieben	Baisers (weiß)

## Zubereitung

1. Für das **Wolken-Dessert**, als erstes die Limonade in eine Schüssel geben und beliebig mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dann den Zucker einstreuen und gut verrühren, bis der Zucker gelöst ist. (Vorsicht, dies schäumt ein wenig).
2. Dann die Gelatine nach Packungsbeilage in kaltem Wasser einweichen. Nun die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei mäßiger Hitze schmelzen lassen. Jetzt zügig einen großen Schluck von der Limonade in die Gelatine geben und gut verrühren. Die Masse danach sofort zurück zur restlichen Limo geben und nochmals gut umrühren. Die Schüssel sollte nun mindestens 5 Stunden im Kühlschrank bleiben, besser wäre es allerdings über Nacht.
3. Dann den blauen Wackelpudding mit dem Mixer für ein paar Sekunden aufschlagen und zur Seite stellen.

4. Danach das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und das Baiser grob hinein bröseln. Alles gut verrühren und anfangen die beiden Massen im Glas zu schichten. Dabei mit der Creme abschließen. Die Masse reicht für ca. 3-4 Gläser, je nachdem wie groß diese sind.

## **Tipp**

Das Wolken-Dessert schmeckt am coolsten schön kalt serviert!