

Dessert Board zum Geburtstag

Diese einfache Stracciatella-Mandel-Quarkspeise wird mit frischem Obst und vielen Süßigkeiten eine köstliche Geburtstagsüberraschung.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 EL Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella
200 ml kalte Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)

Obstauswahl:

250 g Erdbeeren
125 g Weintrauben
125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
125 g Himbeeren

Süßigkeitauswahl:

etwa 200 g Toffifee®
etwa 8 Dr. Oetker My Sweet Table Mini Gugelhupf Schoko
etwa 2 Pck. Dr. Oetker fertige kleine Zitronenkuchen
etwa 125 g Cookies
etwa 100 g Fruchtgummibären
10 Giotto®-Kugeln

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen

Wie bereite ich ein tolles Dessert Board zum Geburtstag zu?:

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Creme zubereiten:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 ml Milch**, zubereiten. Quark und die gerösteten Mandeln unterrühren. Quarkspeise in kleine Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

3 Obst vorbereiten:

Erdbeeren, Weintrauben und Heidelbeeren waschen, putzen bzw. verlesen. Himbeeren verlesen.



4 Dessert Board anrichten:

Das vorbereitete Obst und die Süßigkeiten auf einem großen Teller anrichten. Die Dessertgläschen mit den Geburtstagskerzen dekorieren und alles zusammen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Paradiescreme Stracciatella kann auch Paradiescreme Schokolade verwendet werden.

