

# Halloween desszertkrém

Aszalt szilvás finomság

6 pohar



Könnyen elkészíthető

up to 80 Min.



## Hozzávalók:

### Elkészítéshez:

100 g napraforgómag

75 g aszalt szilva

150 ml tej

1 tasak Dr. Oetker Aranka Krém

Vaníliaízű

### Ezenkívül:

150 g tejszokoládé

## 1 Előkészítés:

A napraforgómagot egy teflonedényben zsiradék nélkül megpirítjuk, majd hűlni hagyjuk. 75 g napraforgót félreteszünk. A desszerttálat fóliával béleljük. Az aszalt szilvát apróra vágjuk, és 25 g-ot félreteszünk belőle. Egy kapcsos sütőformát sütőpapírral kibéleljük, és félretesszük.

## 2 Elkészítés:

A tejet és a tejszínt egy forró vízzel átöblített tálba öntjük. Hozzáadjuk a krémport és konyhai robotgéppel kezdetben alacsony, majd 3 percig a legmagasabb fokozaton sima krémmé keverjük. Hozzáadjuk a pirított napraforgómagot és az aszalt szilvát, és a krémet a desszerttálba öntjük, majd min. 1 órára hűtőszekrénybe helyezzük. A csokoládét durva darabokra törjük, és folyamatos kevergetés közben gőz felett felolvasztjuk. A félretett napraforgómagot és az aszalt szilvát hozzáadjuk. A csokoládét a sütőformába öntjük és hagyjuk kihűlni. Ha a csokoládé megszilárdult, lehúzzuk a tortaformáról, és vidám (Halloweenes) kiszűrőformákkal különböző figurákat készítünk. A maradék csokoládét apróra törjük. Tálalás előtt a krémdesszertet kivesszük a hűtőszekrényből, kifordítjuk a desszerttálból, és tortaszleteket vágunk belőle. A desszertet a csokoládé motívumokkal és a csokoládé törmelékkel díszítjük.