

Dessert royal

environ 5 portions  simple  up to 40 Min.

1 Préliminaires:

Dessiner les couronnes sur du papier cuisson, le retourner et le poser sur une plaque de cuisson
Ustensiles: 5 verres de 1,5 dl, poche à douille.

2 Crème:

Préparer la crème selon les instructions mentionnées sur l'emballage, mais en n'utilisant que 4,5 dl de lait. Incorporer le yogourt et remplir les verres. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

3 Garnitur:

Pour la décoration: faire fondre le glaçage en suivant les instructions mentionnées sur l'emballage et verser dans une poche à douille. Découper un coin et réaliser les couronnes grâce aux modèles préalablement dessinés sur le papier cuisson. Décorer immédiatement avec les perles et réserver au réfrigérateur pour que le glaçage durcisse. Avant de servir, placer les couronnes dans les verres et décorer.

Ingrédients:

Crème:

1 sachet de Crème Fix Vanille Dr. Oetker
4.5 dl de lait
180 g de yogourt , nature

Décoration:

1 sachet de Glaçage foncé de Dr. Oetker
de Décors à parsemer Pearl Mix Dr. Oetker

Conseils

- D'autres motifs peuvent être réalisés avec le glaçage. Il est possible de préparer la crème sans yogourt.