



# Paasdessert

6 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

6 hoge coupes  
mixer met garden

### Voor het paasdessert:

1 zakje Dr. Oetker  
Amandelschaafsel  
bigarreaux  
60 g gekonfijte sinaasappelschil  
60 g sukade  
1 zakje Dr. Oetker Mix voor  
Banketbakkersroom  
300 ml water  
500 g roomkwark  
125 ml slagroom  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

- 1 Verhit een koekenpan zonder boter of olie. Rooster het amandelschaafsel al omschuddend goudbruin. Schud het amandelschaafsel op een dubbel laagje keukenpapier. Snijd de bigarreaux en de gekonfijte sinaasappelschil in kleine stukjes en meng dit met de sukade.
- 2 Bereid de banketbakkersroom met het water en de roomkwark. Schep het gedroogde fruit en ongeveer 40 g van het amandelschaafsel door de room. Verdeel het paasdessert over 6 coupes.
- 3 Zet de coupes met paasdessert in de koelkast en laat het dessert op stijven.

**Opstijftijd: 120 minuten**

- 4 Klop de slagroom met 1 zakje vanillesuiker. Spuit op paasdessert een toef slagroom en bestrooi het met de rest van het amandelschaafsel.

### Tips van de Consumentenservice

- Gekonfijte sinaasappelschil zijn onder andere te vinden bij notenwinkels.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)