

Cremiger Vanilletopfen mit Frucht

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- ¼ l Milch
- ca. 10 g Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 1 EL Zucker
- 250 g Speisetopfen (20 %)
- 2 EL Zucker
- Kokosette
- 8 zerbrochene Butterkekse
- 500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

1 Creme:

Für die Creme Milch mit Puddingpulver und Zucker unter Rühren zu einer Vanillesoße kochen. Die erkaltete Soße mit Topfen, Zucker und Kokosette mit dem Schneebesen glatt rühren.

- 2 2 EL von den Butterkeksen zur Seite geben. Die übrigen Butterkeksstücke in Dessertgläser aufteilen. Creme und Rote Grütze abwechselnd in die Gläser füllen, mit Grütze abschließen und mit den zur Seite gegebenen Butterkeksstücken bestreuen.

Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Butterkeksen und Kokosette kann man auch Kokoszwieback verwenden.
- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.