

Fruchtiges Schichtdessert

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sauerrahm-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
50 g gesiebter Staubzucker
250 g Sauerrahm
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Grütze-Gemisch:

12 zerbröselte Butterkekse
4 EL Rum
250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

Belag und zum Verzieren:

250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)
zerbrochene Butterkekse
Zitronenmelisseblätter

1 Sauerrahm-Creme:

Für die Creme Schlagobers mit Staubzucker mit dem Handmixer (Schneebeesen) aufschlagen. Sauerrahm und Sahnesteif vermischen und unterrühren. Die Hälfte der Creme in Gläser aufteilen.

2 Grütze-Gemisch:

Keksbrösel mit Rum vermischen, unter die Grütze rühren und in den Gläsern verteilen.

3 Die übrige Creme auf dem Grütze-Gemisch verteilen.

4 Belag und zum Verzieren:

Die Grütze in die Gläser aufteilen. Die Desserts mit Keksen und Melissenblättern verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.