

Pudding-Törtchen

4 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vanillepudding:

450 ml Milch

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kirsch Grütze (aus dem Kühlregal)

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Vanillepudding:

Für den Pudding Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren und zu einem Pudding kochen.

2 Die Form kalt ausspülen und auf eine Platte stellen. Den Pudding auf die Törtchenform aufteilen und ca. 2 Std kalt stellen.

3 Den Pudding am Formrand lösen und auf Teller stürzen. Die Törtchen beliebig verzieren und mit Kirsch-Grütze servieren.

Rezeptvariante Schokopudding-Törtchen:

Den Pudding mit Dr. Oetker Original Pudding Schokolade zubereiten. 100 ml Schlagobers mit 1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnsteif und 1 KL Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Das Schlagobers auf den Pudding spritzen und mit Dr. Oetker Schoko Dekor Herzen verziert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt mit Schlagobers kann man die Schokopudding-Törtchen auch mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) anrichten und mit Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen verziert servieren.