


# Dessert à la Macchiato

Cremiges Vanille-Dessert mit Milchschaum

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta  
Cremepudding-Pulver Vanille-  
Geschmack  
500 ml kalte Milch  
1 TL Instant-Espressopulver  
heißes Wasser  
etwa 100 ml Milch

## 1 Zubereiten:

Galetta mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte der Puddingcreme auf 4 hohe schmale Dessertgläser verteilen.

2 Espressopulver mit etwas heißem Wasser anrühren und unter den übrigen Pudding rühren. Espresso-creme auf die helle Creme geben.

3 Milch erwärmen, mit einem Pürierstab oder einem Milchaufschäumer aufschäumen und kurz vor dem Servieren auf die Gläser verteilen. Nach Belieben mit Kakao bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten lässt sich H-Milch aufschäumen.