

Erdbeer-Stracciatella-Dessert

Eine sahnige Creme mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze für den Frühling.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Cantuccini
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Stracciatella
250 g Dr. Oetker Erdbeer-
Rhabarber-Grütze

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge
Minze

Wie bereite ich ein raffiniertes Schichtdessert zu?:

- 1 Vorbereiten:**
Canutuccini grob zerkleinern.
- 2 Zubereiten:**
Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
- 3** Die Hälfte der Paradiescreme auf Dessertgläser verteilen. Darauf die Hälfte der Erdbeer-Rhabarber-Grütze füllen, die Cantuccini darauf verteilen. Cantuccini mit restlicher Paradiescreme und Grütze bedecken. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 4 Verzieren:**
Vor dem Servieren Stracciatella-Creme mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Schmetterlingen und Minze garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber-Grütze kann auch Dr. Oetker Rote Grütze verwendet werden.

