


Feine Vanillecreme mit Beeren

Ein cremiges Dessert mit Früchten und Vanillenote

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Beerencreme:

250 g gemischtes Beerenobst , z.
B. Brombeeren, Himbeeren,
Heidelbeeren
100 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
etwa 1 EL Zucker

Puddingcreme:

500 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Galetta
Cremepudding-Pulver Vanille-
Geschmack
100 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Beerencreme:

Beeren (einige zum Garnieren zurücklassen) pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Frischkäse glatt rühren. Sahne mit Vanille-Zucker steif schlagen, unter die Beerencreme rühren, mit Zucker abschmecken.

2 Puddingcreme:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben, Galetta-Pulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Etwa **1 Min.** auf höchster Stufe cremig rühren. Frischkäse glatt rühren und unterziehen.

- 3 Beide Cremes dekorativ in Dessertgläser schichten und kalt stellen. Mit restlichen Beeren und nach Wunsch mit Zitronenmelisse garniert servieren.