

Fruchtiger Vulkan in zartem Pudding

Sommerliches Cremedessert mit Pudding und Roter Grütze

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Rote Grütze:

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack
75 g Zucker
300 ml Wasser

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
450 ml Milch

Außerdem:

etwa 6 Tassen oder Sturzförmchen

1 Rote Grütze:

Rote Grütze mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und etwa 1 Std. abkühlen lassen.

- 2 In der Zwischenzeit etwa 6 Tassen mit kaltem Wasser ausspülen. Rote Grütze durchrühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 14 mm) oder in einen Gefrierbeutel füllen, dann eine Ecke abschneiden und kleine Kegel in die Tassen spritzen.

3 Pudding:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und auf die Tassen mit der Roten Grütze verteilen. Die Dessertportionen mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4 Pudding vor dem Stürzen jeweils mit der Spitze eines Messers vom Formenrand lösen. Ihn dann vorsichtig mit den Fingern vom Rand wegziehen, damit Luft zwischen Pudding und Form dringen kann. Nach Wunsch mit frischen Himbeeren und Minze garniert servieren.