

# Mascarpone-Erdbeer-Traum

Vanille-Pudding mit Mascarpone cremig gerührt und Erdbeersoße und karamellisierten Mandelblättchen angerichtet

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 - 50 g Zucker  
500 ml Milch  
250 g Mascarpone

### Zum Verzieren:

3 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
1 EL Zucker

### Erdbeersoße:

500 g Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen

## 1 Pudding:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding erkalten lassen.

## 2 Verzieren:

Mandeln und Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze bräunen. Zum Erkalten auf einen Teller geben.

## 3 Erdbeersoße:

Erdbeeren waschen und putzen. 400 g pürieren. Soßenpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen **gut** verrühren. Restliche Erdbeeren klein schneiden.

## 4 Pudding mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, Mascarpone untermischen und in eine große Dessertschale füllen. Erdbeersoße auf den Rand geben. Klein geschnittene Erdbeeren darauf verteilen.



**5 Verzieren:**

Vor dem Verzehr mit den karamellisierten Mandeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Alternativ erst die Erdbeersoße in die Dessertschale geben und die Puddingcreme mit einem Spritzbeutel in die Mitte spritzen.

