

# Pudding in fruchtiger Soße

Cremiger Vanille-Pudding in einer exotischen Ananas-Maracuja-Soße als Dessert für heiße Tage

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

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

### Fruchtsoße:

500 ml Orangensaft  
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack ohne Kochen

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

## 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 Fruchtsoße:

Orangensaft in einen Rührbecher geben. Soßenpulver hinzufügen und mit dem Schneebesen **gut** verrühren. Soße kalt stellen.

## 3 Verzieren:

Die Fruchtsoße auf 4 hohe Dessertgläser verteilen. Pudding kräftig mit einem Schneebesen durchrühren, in einen Spritzbeutel geben und jeweils tief in die Mitte der Soße spritzen. Mit den Zebra-Röllchen verzieren und sofort servieren.