

Rote Grütze trifft cremige Küsse

Eine leckere Joghurt-Sahne-Creme mit Schokoküssen und roter Grütze eingeschichtet im Glas.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

24 Mini-Schokoküsse , gemischt
200 g kalte Schlagsahne
500 g griechischer Joghurt (10% Fett)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie mache ich ein Joghurt-Dessert mit Schokoküssen?:

1 Joghurt-Sahne-Creme zubereiten:

Von den Mini-Schokoküssen die Böden abschneiden und beiseitestellen. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Vanille-Zucker verrühren. Die Schokoküsse mit Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade kurz unterrühren. Sahne unterheben.

2 Dessert in Gläschen schichten:

Rote Grütze, bis auf etwa 3 EL, in etwa 8 Dessertgläser geben. Die Joghurt-Creme darauf verteilen. Übrige Rote Grütze darauf klecksen. Je einen weißen Schokokuss darauf setzen.

3 Verzieren:

Die Waffelböden halbieren und als Blütenblätter hineinstecken. Mit Pistazien bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Dessert auch in einer großen Schüssel zubereiten.
- Sie können auch Dr. Oetker Kirsch Grütze verwenden.

