

# Schichtdessert mit Stracciatella-Creme

Cremiges Quarkdessert mit Paradiescreme Stracciatella, Roter Grütze mit Vanillesoße und selbstgemachter Schokoladen-Deko.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Schokoladen-Deko:

etwa 60 g Dr. Oetker  
Kuchenglasur Dunkel  
Backpapier

### Dessert:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Stracciatella  
150 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze  
Klassik mit Bourbon-Vanillesoße

## 1 Schokoladen-Deko:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Beutel abtrocknen, gründlich durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Mit der Glasur **vorsichtig** 8 etwa 6 cm große Gitter auf einen Bogen Backpapier sprenkeln (Abb. 1) und fest werden lassen.



Dann Glasurgitter mit einem Tafelmesser vom Backpapier lösen (Abb. 2).



### 2) Paradiescreme-Quarkspeise:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 150 ml Milch und 100 g Sahne**, zubereiten. Quark unterrühren. Die Vanillesoße (aus dem Rote-Grütze-Becher) unterrühren. Abwechselnd Rote Grütze, Creme und Glasurgitter in Dessertgläser schichten (Abb. 3) und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

