

Vanilledesserts im Himbeersee

Ein kleines, aber feines Dessert.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Vanille-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
40 g Zucker
300 ml Milch
200 g Schlagsahne

Außerdem:

250 g Himbeeren
Puderzucker
Kokosraspel

Wie mache ich ein leckeres Vanille-Dessert?:

1 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen und mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch mit Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Pudding in 4 verschiedene, kalt ausgespülte Förmchen füllen und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 250 g Himbeeren verlesen und pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Puderzucker abschmecken.

3 Verzieren:

Pudding aus den Förmchen auf eine Platte stürzen, mit Himbeerpüree anrichten und mit Kokosraspeln garnieren.