


# Weißer Schokoladen-Joghurtcreme

Cremiges Dessert mit Roter Grütze

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Schokoladen-Joghurtcreme:

250 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Weißer Schokolade

150 g Joghurt

### Außerdem:

500 g Dr. Oetker Rote Grütze

Wie mache ich eine weiße Schokoladen-Joghurtcreme?:

## 1 Vorbereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Joghurt unterrühren.

## 2 Zubereiten:

Die Hälfte der Grütze in eine Dessertschale geben, dann die Creme und zum Schluss die übrige Grütze darauf verteilen. **Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die geschichtete Creme schmeckt auch mit Dr. Oetker Kirsch Grütze.
- Das Dessert kann auch gleich in kleinen Schälchen portioniert werden.