

Fruchtiger Schokoladentraum

Cremiger Schokoladenpudding mit Weinbrand, Kirsch-Grütze und Cantuccini geschichtet wie ein Tiramisu.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding
Schokolade
100 g Cantuccini
etwa 5 EL Weinbrand
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

Wie mache ich ein fruchtig-schokoladiges Dessert?:

- 1 Pudding kochen:**
Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Sofort mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.
- 2 Dessert zubereiten:**
Cantuccini in einen großen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Teigroller zerbröseln. Keksbrösel in Dessertgläser oder Schälchen verteilen und mit etwa 2 EL Weinbrand beträufeln.
- 3** 3 EL Weinbrand unter die Creme rühren und auf die Cantuccini geben. Kirsch-Grütze mit einem Löffel durchrühren und darauf verteilen. Das Dessert 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.