


Weißer Schokoladencreme mit Kirsch-Grütze

Das Schichtdessert aus Grütze und Paradiescreme mit Zitronenwaffeln ist schnell zubereitet.

etwa 12 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

125 g Zitronenwaffeln, doppelt gefüllt
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

Wie bereite ich ein schnelles Schichtdessert zu?:

1 Vorbereiten:

Etwa 6 Zitronenwaffeln zum Verzieren beiseitelegen. Die restlichen Kekse grob hacken.

2 Paradiescreme zubereiten:

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. Die Zitronenwaffeln abwechselnd mit der Creme und der Grütze in etwa 12 kleine Dessertgläser füllen. Dessert **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

3 Verzieren:

Zitronenwaffeln halbieren und auf das Dessert setzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Mitnehmen das Dessert in kleine Einweckgläser portionieren.

