

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Himbeer-Vanille-Lasagne-Becher

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 330 ml kalte Milch, 1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille,
- 250 g Himbeeren, 50 g Zucker, 25 g Cornflakes,
- 30 g Raspelschokolade & Zitronenmelisse zur Garnierung

Zubereitung:

1. Die Himbeeren waschen u. vorsichtig trocken tupfen. Einige für die Garnierung zur Seite legen, den Rest mit Zucker bestreut pürieren.



2. Milch in ein hohes, schmales Gefäß geben. Beutelinhalt zufügen u. mit einem Handrührer auf niedrigster Stufe kurz verquirlen, dann ca. 3 Min. auf höchster Stufe dickcremig schlagen.



3. Creme abwechselnd mit Himbeerpüree u. Cornflakes in Dessertgläser schichten. Mit etwas Püree abschließen u. für 2 Std. kalt stellen.



4. Raspelschokolade darüber streuen u. mit restl. Himbeeren u. Zitronenmelisse garniert servieren.

Tipp des Chaoten:

Super lecker und relativ schnell zubereitet...



Erstellt von Klaus am 15.07.2012