

Backen mit Klaus

Vanillchen & Beerenrot

Zutaten: (Für 10 Portionen)

- 500 g rote Grütze, je 2 Pck. Tortenguss rot & klar, 4 EL Zucker,
- 1 kg Vanille-Joghurt, 250 ml Cremefine zum Schlagen,
- 2 Pck. Sahnesteif, Schokoladenraspel

Zubereitung:

1. Tortenguss rot mit 2 EL Zucker in einem Topf verrühren, 250 ml Wasser zugeben u. unter Rühren aufkochen. Rote Grütze untermischen, vom Herd nehmen u. noch heiß in eine Auflaufform füllen, glatt streichen u. erkalten lassen.



2. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenguss klar mit Zucker in einem größeren Topf vermengen, Vanille-Joghurt einrühren u. aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Vanillemasse unter Rühren etwas abkühlen lassen u. Cremefine unterheben.



3. Vanillchen über dem Beerenrot verteilen u. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Raspelschokolade garnieren.



Tipp des Chaoten:

Sehr lecker die Kombination von Vanille mit Beerengeschmack!



Erstellt von Klaus am 27.01.2013