

Backen mit Klaus

Der süße Abschluss:

Vanillecreme mit Kirschgrütze

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 250 ml Cremefine Vanilla, 2 Pck. Sahnesteif, 50 g Mandelstifte,
- 2 Pck. Paradiescreme Vanille (Dr. Oetker), 450 ml Milch,
- Bourbon Vanille aus der Mühle, 1 Dose Kirschgrütze, Schokoraspel

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen u. in eine große Schüssel geben. Paradiescreme mit nur 450 ml Milch (nicht nach Packungsangabe) u. Bourbon Vanille aus der Mühle kurz verrühren, dann sofort unter die Cremefine heben.



2. Creme in eine Hälfte einer großen Form füllen, andere Hälfte mit Kirschgrütze auffüllen. Über Nacht abgedeckt kalt stellen.



3. Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne rösten u. abkühlen lassen. Dessert mit Schokoraspel u. Mandelstiften bestreut servieren.



Tipp des Chaoten:

Eine tolle Eigenkreation, sehr lecker!

