

Rote Grütze-Trifle

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml Osterland Dessert Soße
3 TL Speisestärke
250 g Erdbeeren
12 Butterkekse oder Cookies
Ca. 400 g Osterland Rote Grütze
Zum Garnieren: bunte Schokolinsen oder
Streusel, Gummibärchen, gehackte
Pistazien, Minzblättchen



Zubereitung:

1. 5 EL Dessert Soße mit Speisestärke verrühren. Übrige Dessert Soße unter Rühren aufkochen, die angerührte Stärke einrühren und erneut aufkochen. Kurz unter Rühren abkühlen lassen, damit sich auf der Creme keine Haut bildet.
2. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, den Stielansatz entfernen und die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Butterkekse oder Cookies in grobe Stücke brechen, mit Dessert Creme, Roter Grütze und Erdbeeren schichtweise in 4 große Dessertgläser oder -schalen füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Rote Grütze-Dessert nach Wunsch für Kinder mit bunten Schokolinsen, Streuseln oder Gummibärchen und für die Erwachsenen mit gehackten Pistazien und Minzblättchen garnieren und servieren.

Unser Tipp:

Das Dessert mit Nüssen, Krokant oder Studentenfutter garnieren.