

## Schneewittchen Dessert im Glas

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Becher Osterland Rote Grütze  
250 ml Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
40 g Baiser-Tupfen  
30 g Löffelbiskuit  
60 g Zartbitter-Kuvertüre



### Zubereitung:

1. Osterland Rote Grütze in einer Schüssel verrühren. Vanillasoße in eine Schüssel füllen. Sahne mit einem Schneebesen oder Handrührer steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Vanillasoße unterziehen und kühlen.
2. Baiser-Tupfen zerbröseln, Biskuits in kleine Stücke hacken. Die Kuvertüre raspeln. Baiser, Biskuitbrösel, Osterland Rote Grütze, Kuvertüre-Raspel und Vanillasahne in Dessertgläsern schichten und gutgekühlt servieren.