

VANILLECREME

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 P Bourbon-Vanille-Puddingpulver
- 1/2 l Milch
- 4-5 EL Zucker
- 250 g Quark / Topfen
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Schlagsahne /Schlagobers

- frische Früchte zum Garnieren

Zubereitung:

Den Vanillepudding mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne mit dem Mixer schön steif schlagen. Den abgekühlten Vanillepudding mit dem Pürierstab fein pürieren, den Quark und das ausgekrazte Mark der Vanilleschote dazu mixen. Schlagsahne mit dem Handmixer steif schlagen, ein paar EL beiseite stellen. Abschließend die restliche Schlagsahne unter die Vanille-Quarkmischung rühren. In Dessertschalen füllen, mit frischen Früchten und der beiseite gestellten Sahne garnieren.