Multivitamincreme mit Früchten

Das Rezept von der Multivitamincreme mit Früchten schmeckt fruchtig-süß und ist unkompliziert in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für die Creme

500 ml	Multivitaminsaft
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker (oder nach Belieben)
0.5 TL	Vanillezucker
1 TL	Sahnesteif
175 ml	Schlagobers

Für die Fruchtschicht

1 Dose	Fruchcocktail
1 Packung	Tortenguss (klar)
50 ml	Fruchtsaft (von der Dose)
200 ml	Wasser (kalt)

Zubereitung

1. Für die **Multivitamincreme mit Früchten** den Multivitaminsaft in einen Topf geben. Dann ein paar Esslöffel Saft entnehmen und mit dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer glatten Sauce verrühren.

2. Nun den restlichen Saft im Topf auf dem Herd einmal kurz aufkochen lassen, die Vanillepudding-Sauce einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute Kochen lassen. Den Pudding anschließend unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

3. Derweil die Früchte in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
   Anmerkung: Wer lieber frische Früchte verwenden möchte, kann den späteren Guss auch mit einem Fruchtsaft (z. B. Birnen- oder Apfelsaft) zubereiten.

4. Danach das Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen.

5. Jetzt den Multivitamin-Pudding nach und nach unter das steife Obers heben.

6. Anschließend den Pudding auf 4 Gläser oder Schälchen aufteilen.

7. Dann die Früchte nach Belieben auf der Creme verteilen.

8. Jetzt aus dem Tortenguss, dem Fruchtsaft und dem Wasser nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten.

9. Diesen hinterher ca. 1 Minute abkühlen lassen und dann gleichmäßig über den Früchten verteilen. Das fertige Dessert sollte bis zum Verzehr für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Tipp

Die Süße von der Multivitamincreme mit Früchten sollte man am besten nach den eigenen Bedürfnissen abschmecken.