

Paradies Creme-Erdbeer-Dessert

Das Rezept von dem Paradies Creme-Erdbeer-Dessert schmeckt sicher der ganzen Familie und ist schnell zubereitet. Perfekt, wenn mal wieder die Zeit davonläuft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

300 g	Frische Erdbeeren
1 Packung	Paradies Creme (Vanille)
300 ml	Milch (kalte)
1 Packung	Tortenguss (Erdbeergeschmack)
3 EL	<u>Zucker</u>
250 ml	Wasser (kalt)
Nach Belieben	<u>Schlagobers</u>
1 Prise	<u>Vanillezucker</u>
Nach Belieben	Pistazien (gehackt)

Zubereitung

1. Für das **Paradies Creme-Erdbeer-Dessert** zuerst die Erdbeeren verlesen, waschen, vom Grünzeug befreien und in kleine Würfel schneiden.
2. Dann die kalte Milch in einen hohen Rührbecher geben und die Paradies Creme nach Packungsanleitung zu einer Creme aufschlagen.
3. Danach die Creme auf 4 Gläser oder Schalen verteilen.

4. Jetzt die Erdbeerwürfel auf der Creme verteilen.
5. Nun das Tortengusspulver mit dem Zucker und dem kalten Wasser in einem Topf klümpchenfrei verrühren. Danach die Masse auf dem Herd unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen.
6. Anschließend den Guss kurz abkühlen lassen und dann gleichmäßig in die Gläser verteilen. Nun den Guss ganz abkühlen lasse und dann für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren nach Belieben Schlagobers mit einer Prise Vanillezucker steif schlagen.
8. Letztendlich das Obers in einen Spritzbeutel mit einer Sternentülle geben, Tupfen auf dem Dessert dressieren und mit gehackten Pistazien dekorieren.

Tipp

Wer für das Paradies Creme-Erdbeer-Dessert keinen Erdbeer-Tortenguss bekommt, der kann auch einen Erdbeersirup mit Wasser verdünnen (insgesamt ca. 250 ml) und ca. 3 Blatt Gelatine darin auflösen. Dann sollte das Dessert aber besser über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.