

# Schicht-Götterspeise

Das Rezept für die Schicht-Götterspeise ist ein bunter Spaß für groß und klein, und grade an wärmeren Tagen zur Erfrischung sehr zu empfehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 19,0 h

**Gesamtzeit:** 19,9 h



## Zutaten

1 Packung	Götterspeise (rot)
1 Packung	Götterspeise (gelb)
1 Packung	Götterspeise (grün)
300 g	<a href="#">Zucker</a>
1 l	Milch
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
12 Blätter	Gelatine (weiß)
Nach Belieben	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für die Schicht-Götterspeise eine Form mit den Maßen: 30/22/6 cm (Länge/Breite/Tiefe) mit kaltem Wasser ausspülen. Jetzt die rote Götterspeise mit 100 g Zucker nach Packungsanleitung zubereiten (die Masse darf nicht kochen). Die Götterspeise in die Form gießen, etwas abkühlen lassen und danach 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bis sie fest ist.
2. Dann die Milchcreme zubereiten. Dazu 500 ml Milch mit einem Päckchen Vanillezucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. 6 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen und im Anschluss in einem Topf bei mäßiger Hitze auflösen. Nun zügig 5-6 EL von der Milch zu der Gelatine geben und gut verrühren.

3. Danach die Gelatine-Milch zurück zur übrigen Milch geben und wieder gut verrühren. Die Milchcreme auf die rote Götterspeise gießen und diese im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden fest werden lassen.
4. Als nächstes die gelbe Götterspeise zubereiten, nach dem gleichen Verfahren wie bei der roten. Jedoch sollte diese dann (unter rühren) etwas runterkühlen, da sie sonst die Milchcreme-Schicht auflöst. Danach wieder eine Schicht Milchcreme bereiten und zum Schluss die grüne Götterspeise.
5. Kurz vor dem Servieren, die Götterspeise stürzen. Dabei den Rand eventuell mit einem Messer etwas lösen. Sollte die Götterspeise hängenbleiben, den Formboden kurz in heißes Wasser eintauchen. Dann den gestürzten Block in 12 Stücke schneiden. Wer mag, kann nun das Schlagobers mit etwas Zucker steif schlagen und die Schicht-Götterspeise damit verzieren.

## Tipp

Wer für die Schicht-Götterspeise Instant-Götterspeise benutzt, verkürzt die Ruhezeit um einiges. Zudem passt auch eine Vanillesoße sehr gut zu diesem Dessert.