Windbeutel-Dessert

Das Windbeutel-Dessert mit luftiger Creme und Kirschgrütze ist ein traumhaft einfaches Ohne-Backofen-Rezept. Ein köstlicher Nachtisch für deine Gäste oder Familienfeiern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Packungen	Mini- Windbeutel (ca. 500 g)
250 g	Speisetopfen
250 g	Mascarpone
250 g	Griechischer Joghurt
400 g	gezuckerte Kondensmilch
2 Packungen	Vanillezucker
500 g	Kirschgrütze
Nach Belieben	Schokoladen-Chunks

Zubereitung

1. Das **Windbeutel-Dessert** ist blitzschnell zubereitet, dazu Mascarpone, Speisetopfen, griechischen Joghurt, Kondensmilch und Vanillezucker in eine große Schüssel geben. Mit dem Mixer zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Etwa 4–5 Esslöffel der Creme für die spätere Dekoration beiseitestellen.

2. Den Boden einer Auflaufform (ca. 30 × 20 cm) gleichmäßig mit den aufgetauten Windbeuteln auslegen. Die Ceme darauf verteilen und glatt streichen. Anschließend die **Kirschgrütze** gleichmäßig über der Creme verteilen.

3. Zum Abschluss die restliche Creme in kleinen Klecksen auf der Kirschschicht verteilen und dekorativ verstreichen. Nach Belieben mit weißen Schokoladen-Chunks oder Raspeln garnieren. Das Windbeutel-Dessert vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen, damit es schön durchzieht.

Tipp

Anstelle der Kirschgrütze kann man das Windbeutel-Dessert auch mit gemischten Beeren garnieren.