

Dessert mit Roter Grütze bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Rote Grütze (Fertigprodukt aus der Kühltheke), 500 gr Magerquark, 1 Becher Cremefine Vanille, 5 Esslöffel Zucker (je nach Geschmack), Schokoladenstreusel.

Die Zubereitung:

Rote Grütze in eine Glasschüssel geben.

Cremefine Vanille steif schlagen.

Quark und Zucker miteinander verrühren, zum Cremefine hinzugeben und unterrühren.

Diese Quarkmasse nun auf die Rote Grütze geben und glattstreichen (aber bitte nicht miteinander verrühren, es soll ja geschichtet werden).

Anschließend soviel Schokostreusel darauf streuen, dass nichts mehr (von oben gesehen) von der Quarkmasse zu sehen ist.

Kann dann sofort serviert werden oder bis zum Servieren kaltstellen.