

FRUCHTIGES WEIHNACHTSDESSERT MIT VANILLECREME / LAST MINUTE OHNE BACKEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



Dieses fruchtige Dessert im Glas mit Tonka-Füllung und Vanillecreme ist perfekt für das Weihnachtsessen geeignet. Die leckere Fruchtfüllung aus roten Beeren und die leichte Creme sind schnell hergestellt und sehen dekoriert mit Nüssen, Beeren und Schokoladensternen richtig schön weihnachtlich aus.



Zubereitungszeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

FRUCHTFÜLLUNG

Verrühre die Beeren mit der Tonkapaste und dem Zucker in einem Topf. Vermische die Stärke mit dem Wasser und gib sie zu der Fruchtmischung. Lass alles 2 bis 3 Minuten köcheln, bis die Masse eindickt. Fülle die Fruchtfüllung anschließend um und lass sie abkühlen.

VANILLECREME

Achte darauf, dass die Sahne kühl-schrankkalt ist und schlage sie in einer Schüssel steif. Hebe dann die restlichen Zutaten – Skyr, Puderzucker und Vanilleextrakt – unter und stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

ANRICHTEN

Stelle 6 Gläser deiner Wahl bereit. Ich verwende dazu Rotweingläser. Gib in jedes Glas 2 Esslöffel der Fruchtfüllung. Fülle die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und verteile sie gleichmäßig auf alle Gläser. Dekoriere die Glasdesserts mit den gefrorenen Beeren, jeweils zwei Schokoladensternen und den gehackten Haselnüssen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FRUCHTFÜLLUNG:

- 500 g** gemischte Beeren (TK)
- 1 TL** Tonkapaste
- 50 g** Zucker
- 1 EL** Speisestärke
- 3 EL** Wasser

VANILLECREME:

- 250 g** Sahne
- 250 g** Skyr
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

DEKORATION:

- 100 g** gemischte Beeren (TK)
- 24 g** Schokoladensterne
- 1 EL** Haselnuss (gehackt, geröstet)