

Draculas Wackelpeter mit Vanillesoße

Dessert

Zutaten (8-10 Personen)

- » 2 Pk. Götterspeise (Himbeer)
- » 220g Zucker
- » 2 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 1l Milch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Geleepulver und 1l kaltes Wasser im Topf verrühren und 5min ausquellen lassen. 160g Zucker zufügen und unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist. In eine runde Schüssel gießen und im Kühlschrank, am besten über Nacht, fest werden lassen.

2. Soßenpulver, 60g Zucker und 6EL Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen. Angerührtes Soßenpulver einrühren und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen. Vanillesoße auskühlen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren, damit sich keine Haut darauf bildet.

3. Wackelpeter mit einem spitzen Messer vom Schüsselrand lösen. Die Schüssel kurz in heißes Wasser halten und den Wackelpeter auf eine Platte stürzen. Die Vanillesoße dazu reichen.

Nährwerte: 190kcal/E5g/F4g/KH32g pro Portion

angelegt am: 25.04.2005

Rezept-Nr: 1840

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke