



VANILLIGE MALLONIES TORTELETTS MIT JOHANNISBEEREN

ZUTATEN:

- Mürbeteigtorteletts (Die gibt es fertig gebacken zu kaufen)
- Vanillepudding, Milch und Zucker zum Anrühren
- Mandelblättchen

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING:

- Frisia Mallonies mit Sahne-Vanille-Geschmack
- rote Johannisbeeren (oder Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren bzw. ein Mix)
- Schokoladensplitter
- Gebäcksticks mit Schokoladenüberzug

AUSSERDEM:

Dessert-Speiseringe, im Durchmesser unbedingt kleiner als die verwendeten Torteletts!

ZUBEREITUNG:

- Die Mürbeteig-Torteletts auf eine Platte geben und auf jedes Tortelett einen Desserttring setzen
- Den Vanillepudding nach Anleitung kochen und etwas abkühlen lassen
- Die Mandelblättchen auf den Torteletts verteilen, bis der Boden bedeckt ist
- Den Vanillepudding vorsichtig auf die Torteletts in die Dessertringe geben. Auf dem Pudding bildet sich keine Haut, wenn Ihr die Oberfläche mit einer Frischhaltefolie abdeckt. Die Folie muss dabei auf dem Pudding liegen
- Einen Teil des Puddings mit einigen roten Johannesbeeren in kleine Weckgläser oder wahlweise in kleine Trinkgläser oder Schälchen füllen
- Nun alles für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn der Pudding festgeworden ist, herausnehmen und die Folie entfernen
- Für das Topping auf jedes Pudding-Tortelett Schokoladensplitter streuen. Nun ganz vorsichtig die Dessertringe abnehmen
- Die Frisia Mallonies auf die Sticks ziehen, Sticks etwas kürzen und mit den frischen Beeren auf die Torteletts setzen
- Die Gläser bzw. Schälchen mit dem Pudding-Beeren-Mix ebenfalls mit Schokoladensplittern, Beeren und Mallonies auf Sticks verzieren – schon fertig: Guten Appetit!

FRISIA
DARE TO LIVE THE SWEET LIFE!