

Himbeer-Herzen

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

pudding:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
4 dl Milch
150 g griechischer Joghurt, nature

Dekoration:

etwa 250 - 300 g Himbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen

1 Vorbereiten:

Verschiedene Herzausstecher (5, 7, 10 cm) auf einen grossen Teller oder eine Platte legen.

2 Pudding:

Pudding mit 4 dl Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Joghurt untermischen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Pudding in die Ausstechförmchen füllen. Frischhaltefolie direkt auf den heissen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding mind. 3 Std. erkalten lassen.

Inzwischen die Himbeeren waschen.

3 Dekoration:

Frischhaltefolie abziehen und die Ausstechförmchen vorsichtig lösen. Puddingherzen vor dem Verzehr mit Himbeeren und den Blumen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn Sie keine Herzausstecher haben, bereiten Sie den Pudding in einer flachen Schale zu und legen Herzen aus Himbeeren darauf.