



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann
Granatsplitter

ZUTATEN

1 Päckchen Puddingpulver
500 ml Milch
300 g Butter
½ trockenen Tortenboden oder trockene Kuchenreste
evtl. Marzipanreste
Rum
runde Mürbeteigplätzchen oder Buttergebäck
Schokoladenglasur

ZUBEREITUNG

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen.

Die Kuchenreste zusammen mit dem Marzipan kleinschneiden und mit etwas Rum tränken. Die Butter schaumig schlagen und den Pudding nach und nach dazugeben. Dann die Kuchenstückchen unter die Creme rühren.

Kleine Häufchen auf die runden Kekse geben und für etwa 45 Minuten kaltstellen. Die Schokoladenglasur schmelzen und die Granatsplitter damit überziehen.