

Rote Grütze Nachspeise

Zutaten:

400g Schmand od. Sauerrahm
150g Gelierzucker 1:1
Saft einer Zitrone

500g Schlagsahne

500g Rote Grütze

Löffelbiskuit

Zubereitung:

Den Schmand mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren.
Die Sahne steif schlagen und unter die Schmandmasse heben.

Eine Form mit Löffelbiskuit auslegen, die Sahne-Schmandmasse einfüllen und mit roter Grütze bedecken.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!

