Rotegrütze - Mousse - Schnell

Zutaten für: 1 Rezept

500 Gramm Rote Grütze vertigprodukt

250 Gramm Geschlagene Sahne

Sahnesteif

Anleitung:

Sahne, etwas mehr, für die Garnitur mit Sahnesteif auf schlagen. Die Rotegrütze gib es in Dosen. Nun Rotegrütze abwechslungsweise mit Sahne ins Glas füllen und kühlen. Mit der dem rest Sahne ausgarnieren Mandelplättchen aufstreuen.

Quelle:

Copyrigth: Konrad Heizmann