

Rezept

Diplomatencreme

Ein Rezept von Diplomatencreme, am 18.12.2025

Zutaten

500 ml Milch

Zucker für den Pudding

1 Packung Vanillezucker

Heidelbeeren nach Belieben

1 Packung Vanillepuddingpulver

250 ml Sahne (30 % Fett)

4 EL Schokoladenraspel

Himbeeren nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker nach Packungsanweisung kochen, unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

2. Pudding mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und in den Kühlschrank stellen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

3. Pudding nochmals verrühren und Sahne unterheben. Schokoraspel einrühren oder zum Schluss auf das Dessert streuen. Mit Beeren garnieren.