

## Rezept

# Diplomatencreme

Ein Rezept von Diplomatencreme, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>500 ml</b>	Milch	<b>1 Packung</b>	Vanillepuddingpulver
	Zucker für den Pudding	<b>250 ml</b>	Sahne (30 % Fett)
<b>1 Packung</b>	Vanillezucker	<b>4 EL</b>	Schokoladenraspel
	Heidelbeeren nach Belieben		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.