

Windbeutel-Blitzdessert mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

für 4 Blitzdesserts

250 g Vanillepudding
125 g Mascarpone
150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
1 Pck. kleine Windbeutel
400 g Erdbeeren
1 Pck. Vanillezucker (nach Belieben)
Etwas Wasser



Zubereitung

Windbeutel auftauen lassen. Erdbeeren waschen und vier zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren in Stückchen schneiden. Mit etwas Wasser und nach Belieben 1 Pck. Vanillezucker in einen Topf geben. 5 Minuten köcheln lassen. Erdbeeren hierbei ggf. mit einer Gabel etwas zerdrücken, sodass ein Kompott entsteht. Auskühlen lassen.

Mascarpone und Vanillepudding mit einem Handrührgerät glatrühren. 100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren. Pfirsich-Maracuja-Pudding und Erdbeer-Kompott in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und nun abwechselnd mit den Windbeuteln in Gläser geben. Hierbei die restliche VERPOORTEN EDITON Pfirsich-Maracuja zwischendurch pur in die Gläser schichten. Die verbliebenen Erdbeeren halbieren und zur Dekoration in die Gläser geben.

[Link zum Rezept: Windbeutel-Blitzdessert mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de