

Blitzschnelle Puddingcreme mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja "Green stripes"

Zutaten

Blitzschnelle Puddingcreme mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja "Green stripes"

Für 4 VERPOORTEN-Dessertgläser:

- 4 Becher Sahnepudding mit Bourbon-Vanille (à 150 g)
- 160 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 2 Maracujas
- 3 Pck. gehackte Pistazien (à 25 g)
- 4 Mürbeteig-Kekse (nach Belieben)



Zubereitung

Pudding in eine Schüssel geben, 40 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja zugeben und unterrühren. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch herauschaben (nach Belieben noch durch ein Sieb streichen).

Zuerst 20 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in jedes VERPOORTEN-Dessertglas füllen. Dann 2 EL Puddingcreme und eine Schicht gehackte Pistazien darauf verteilen. Alles noch einmal wiederholen, mit 2 EL Puddingcreme abschließen. 40 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja mit dem Maracuja-Fruchtfleisch vermischen, als Topping auf den Desserts verteilen. Puddingcreme nach Belieben mit Keksen anrichten.

[Link zum Rezept: Blitzschnelle Puddingcreme mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja "Green stripes"](#)