

Rote Grütze - Frischkäse - Creme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Rote Grütze, 1000 gr NicoVanille (Frischkäse mit Vanille), 2 Becher Cremefine zum Schlagen (oder Sahne), etwas Amaretto, Eierlikör.

Die Zubereitung:

Rote Grütze mit ein wenig Amaretto abschmecken und in eine Schüssel geben.

Vanille - Frischkäse darüber verteilen.

Sahne steif schlagen und über die Creme geben.

Mit Eierlikör bedeckt servieren.

P.S.: Dieser Nachtisch schmeckt auch ohne Alkohol sehr gut!