

Grießmousse mit Kirsche

4 Portionen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
30	g	Butter
70	g	Obers
30	g	Zucker
140	ml	Milch
25	g	Weizengrieß
200	ml	Obers
200	g	Kirschkonfitüre, z. B. Staud's Zuckerreduzierte Kirsche (Fruchtaufstrich)
		Vanillezucker
		Minzblätter



Vorbereitung

- Teller kühl stellen
- Zutaten abwiegen und abmessen

Zubereitung

- Butter mit 70 g Obers, Vanillezucker, Zucker und Milch zum Kochen bringen
- Den Grieß einrieseln lassen, sämig einkochen und im Anschluss auskühlen lassen
- 200 ml Obers cremig aufschlagen und kühl stellen
- Abgekühlte Grießmasse unter das geschlagene Obers heben
- Die Masse in einen Dressiersack füllen

Finalisierung

- Den Fruchtaufstrich mit einem Teelöffel auf dem Teller verteilen
- Grießmasse gleichmäßig aufdressieren und die Zwischenräume mit Fruchtaufstrich auffüllen
- Mit Minzblätter dekorieren

Allergene

- Gluten Krebstiere Ei Fisch Soja Erdnüsse Milch/Laktose
 Schalenfrüchte Sellerie Senf Sesam Sulfite Lupinien Weichtiere