



Johannisbeer-Törtchen

ZUTATEN 8 STÜCK

- etwa 100 bis 150 g Johannisbeeren
- 1 Pck. Vanille-Pudding | Vanille oder Schoko ODER: fertigen Vanillepudding aus dem Becher oder Glas
- 500 ml Pflanzendrink, z.B. Hafermilch
- 30 g Rohrzucker
- 8 Torteletts | z.B. aus Mürbeteig

ZUBEREITUNG

1. Pudding nach Packungsanweisung mit 500 ml Pflanzendrink und 30 g Rohrzucker zubereiten. Den Pudding etwas abkühlen lassen.
2. Die Johannisbeeren reinigen und vorsichtig trocknen. Im Anschluss die Beeren einzeln abziehen.
3. Den noch warmen Pudding auf den Torteletts verteilen. Danach sofort die Johannisbeeren auf dem Pudding anrichten. Im Anschluss alles vollständig abkühlen lassen und vor dem Servieren kühl stellen.

