Konfetti-Törtchen mit Götterspeise

Zutaten

Menge	
3 Päckchen	Götterspeise in 3 verschiedenen Farben
500 ml	Wasser
2,5 Päckchen	gemahlene Gelatine
300 ml	gezuckerte Kondensmilch
300 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker

Tipp

Alle Vegetarier können statt Gelatine auch Agar-Agar verwenden.

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
+ Kühlzeit

Je Portion: 1267 kJ, 302 kcal, 40 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 10 g Fett, 27 mg Cholesterin

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Step 1:
Zuerst bereitest du die einzelnen Götterspeise-Sorten nach Packungsanweisung getrennt voneinander zu, dabei jedoch nur die Hälfte der angegebenen Wassermenge verwenden, damit sie richtig schnittfest wird. Die Götterspeisen über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Step 2:
Die Götterspeise würfelst du nun, vermischst die Würfel miteinander und verteilst sie auf die Muffinförmchen.

Step 3:
250 ml Wasser in eine Schüssel geben und die Gelatine darauf streuen. Einige Minuten quellen lassen, dann 250 ml kochendes Wasser dazugeben und umrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

Step 4:
Die Kondensmilch gibst du in eine Schüssel. Die Sahne, die Vanille und die aufgelöste Gelatine dazugeben und alles gut vermischen. Das geht am besten mit einem Mixer oder einem Pürierstab. Diese Mischung gießt du zu den Wackelpuddingwürfeln in die Muffinförmchen.

Step 5:
Die Konfetti-Muffins im Kühlschrank mindestens 5 Stunden, besser noch über Nacht, fest werden lassen. Vor dem Stürzen mit einem Messer am Rand entlangfahren, um den Rand zu lösen.