



## DEUTSCHLAND-DESSERT

### Zutaten:

#### Schokoschicht:

500 ml Milch  
1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver  
4 EL Zucker  
100 g Schokolade Zartbitter oder Vollmilch  
(je nach Geschmack)

#### Erdbeerschicht:

400 g Erdbeeren  
2 EL Zucker  
etwas Zitronensaft

#### Goldschicht:

steif geschlagene Sahne  
Eierlikör

### Zubereitung:

Für die Schokoschicht aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Anleitung einen Pudding kochen. In den heißen Pudding die klein gehackte Schokolade rühren und abkühlen lassen.

Für die Erdbeerschicht die Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Zucker und etwas Zitronensaft pürieren.

Zuerst den Pudding in Gläser verteilen, dann die Erdbeerschicht daraufgeben. In die Mitte mit einem Spritzbeutel einen großen Sahnetupfer spritzen. Den Eierlikör um die Sahne verteilen.

#### Tipp Erdbeerschicht:

Wer die Erdbeerschicht etwas fester mag, kann diese mit etwas Tortenguss oder Gelatine andicken.

#### Tipp Goldschicht:

Eine Alternative für den Eierlikör ist Vanillepudding, allerdings hat er nicht diese „goldene“ Farbe. Alternativ etwas Multivitaminensaft andicken und verwenden.