Erdbeer-Sekt-Dessert

400 g Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden, die Hälfte pürieren. ½ Päckchen Vanillepudingpulver mit etwas Sekt - von 250 ml abnehmen - glattrühren. Den restlichen Sekt aufkochen lassen, das angerührte Puddingpulver zugeben, nochmals aufkochen lassen und dann erkalten lassen, dabei öfter umrühren.

250 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, den erkalteten Pudding löffelweise einrühren und die Erdbeerstückchen dazu geben.

Je 1 EL Erdbeerpüree in Dessertgläser geben, die Creme darauf verteilen und oben darauf das restliche Erdbeermus verteilen.

Gut gekühlt servieren.