

Herrencreme

Zutaten | 4 Portionen

1 L	Milch
2 Pkg.	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker
½ cl	Rum
2 cl	Weinbrand
500 ml	Schlagsahne
100 g	Blockschokolade
	Schokodekor zum Dekorieren

Zubereitungszeit: 45 Min.; Abkühlzeit ca. 2 Std.

Zubereitung:

- Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereiten. Dafür ca. 100 ml von der kalten Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren.
- Die restliche Milch zusammen mit dem Rum aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben und gut unterrühren.
- Den Pudding kurz aufkochen lassen und dann vom Herd ziehen. Damit sich keine Haut bildet den Pudding mit Frischhaltefolie bedecken und vollständig abkühlen lassen.
- Weinbrand unter den Pudding rühren.
- Die Schokolade raspeln und die Sahne schlagen. Anschließend Schokoraspel und die geschlagene Sahne vorsichtig unter den Pudding heben. Etwas Sahne für die Dekoration zurücklassen.
- Die Herrencreme auf Portionsschälchen verteilen und mit der restlichen Sahne und dem Schokodekor verzieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
193 kcal	12,9 g	12,6 g	7,4 g	115 mg