

Herrencreme

Herrlich altmodisch! Das Dessert stammt aus Zeiten, in denen dunkle, leicht bittere Schokolade angeblich den Herren besser schmeckte. Unsere Variante macht natürlich alle glücklich.



Zutaten für 4 Personen:

- ½ Packung Puddingpulver, Sorte Vanille
- 250 ml Milch für den Pudding
- 1 EL Zucker für den Pudding
- ½ Glas Kirschen
- 2 TL Speisestärke
- 100 ml Sahne
- 100 g Amarettini-Kekse
- 50 g Schokolade, zartbitter
- Optional: 100 ml Eierlikör

Sonstiges:

- 4 Dessert- oder Whiskeygläser

Zubereitung:

- Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und Zucker zubereiten, Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen (damit sich keine Haut bildet) und im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Stärke mit einigen EL Kirschsafft verrühren. Kirschen mit dem restlichen Saft in einem Topf erhitzen und mit der angerührten Stärke binden. Kaltstellen.
- Sahne steif schlagen.

- Kekse grob zerbröseln.
- Schokolade fein hacken oder raspeln. 1 EL zum Dekorieren beiseitestellen.
- Ausgekühlten Pudding mit den Schokoraspeln vermengen und die steife Sahne vorsichtig unterheben. **Optional:** 100 ml Eierlikör hinzufügen.
- Kirschen unten in die Gläser füllen, dann die Herrencreme, eine Schicht zerbröselte Amarettini, dann wieder Herrencreme.
- Zuletzt mit Schokoraspeln garnieren.