

Herren-Creme

Für 4 Portionen

1 Pck. Vanillepuddingpulver	500 ml Milch	200 ml Schlagsahne
3 EL Rum	40 g Zucker	1 Tafel Schokolade, zartbitter
1 Vanillestange	1 Pck. Puderzucker	1 Pck. Amarettini
1 Pck. Walnüsse	1 Pck. Himbeeren	1 Pck. Blaubeeren
5 Minzblätter		

Die Milch mit dem Zucker aufkochen lassen. Wenn die Milch kocht, Puddingpulver, das ausgekrazte Vanillemark und die Vanilleschote dazugeben, andicken und erkalten lassen. Anschließend geschlagene Sahne unterheben und die Vanilleschote entfernen. Zum Schluss den Rum und die geraspelte Schokolade dazugeben.

Grob gehackte Walnüsse in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und während es heiß wird, Puderzucker hinzugeben (Tipp: Puderzucker durch ein Sieb geben). Der Puderzucker schmilzt und vermischt sich dadurch, dass er flüssig wird, mit den Walnüssen. Es entsteht Walnusskrokant.

Walnusskrokant in ein Dessert-Glas abfüllen und den Boden bedecken. Darüber die Creme auffüllen. Zum Abschluss mit zerkleinerten Amarettini, Himbeeren, Blaubeeren und Minze je nach Belieben garnieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014