

Klassische Herren-Creme

Für 4 Portionen

1 Pck. Vanille-Puddingpulver 500 ml Milch 200 ml Schlagsahne
3 EL Kirschwasser 40 g Zucker 1 Blockschokolade zartbitter
1 Vanillestange

Puddingpulver mit dem Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Minute kochen. Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen und Pudding erkalten lassen.

Blockschokolade in kleine Stückchen hacken. Unter den kalten Pudding Kirschwasser und Schokoladenstücke rühren. Sahne steif schlagen und unter den Pudding ziehen.

Frank Rosin am 09. Februar 2015