

Herren-Creme á la Horst

Für vier Portionen

8 Löffelbiskuits	2 cl brauner Rum	500 ml Milch
3 Eigelbe	30 g Zucker	35 g Speisestärke
100 g Zartbitterkuvertüre	150 g Schlagsahne	1 EL Vanillezucker
4 cl Eierlikör	100 g weiße Kuvertüre	

Löffelbiskuits in Stücke brechen und in vier Dessertschalen verteilen. Mit dem Rum beträufeln und beiseite stellen. Milch in einen Topf geben und einmal aufkochen. Eigelbe, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Einen Teil (etwa ein Drittel) der heißen Milch zur Eigelbmischung geben und verrühren. Anschließend zur restlichen Milch in den Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis die Crème dick ist. Zartbitterschokolade zur Crème geben und unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Schokocreme in die vorbereiteten Dessertgläser füllen und kalt stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und den Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Eierlikör und die Vanillesahne auf der Schokocreme verteilen. Von der weißen Kuvertüre Späne hobeln und auf der Crème verteilen.

Horst Lichter am 19. April 2014