

Herren-Crème

Für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$ Pack. Vanille-Puddingpulver	250 ml Milch	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Glas Kirschen	2 TL Speisestärke	100 ml Sahne
100 g Amarettini-Kekse	50 g Schokolade, zartbitter	

Optional:

100 ml Eierlikör

Sonstiges:

4 Dessertgläser

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. Verbraucher.wdr.de © WDR 2021 Seite 16 von 16 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.

Björn Freitag am 19. Juni 2021