Schoko-Vanille-Creme mit Rum

Dessert » Schoko-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 500ml Milch
» 2 EL Zucker
» 100g Schokolade (zart-bitter)
» 250g Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 2 EL Rum
» 4 EL Eierlikör
» Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Puddingpulver mit 4EL Milch und Zucker glatt verrühren. Restliche Milch aufkochen lassen, Puddingpulver unter Rühren zugeben und kurz aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel geben, mit Folie bedeckt kalt stellen.

2. Schokolade in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Schokoladenstücke, Rum und Hälfte der Sahne unter den Pudding heben. Die Creme in vier Gläser füllen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Tuffs auf die Creme spritzen. Den Eierlikör darüber gießen und mit Schokosplittern verziert servieren.

Nährwerte: 500kcal/E8g/F33g/KH36g pro Portion

angelegt am: 22.03.2004 Rezept-Nr: 1002

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke