Herrencreme

Cremig. Edel. Leicht. Herrencreme ist ein klassischer Nachtisch, der aus Pudding, Sahne, Rum und Schokoladen-Raspeln besteht. Es eignet sich hervorragend für ein Dessert im Glas, lässt sich einfach zubereiten und bereits einen Tag vorher vorbereiten.

Herrencreme | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 500 Milliliter Vollmilch | 50 Gramm Zucker | 1 Vanilleschote | 50 Gramm Speisestärke | 1 Eigelb | 200 Milliliter Sahne | 50 Gramm Schokoraspeln | 1 Teelöffel Vanillezucker | 2 Esslöffel Rum oder 0,5 Gramm Rum-Aroma

Herrencreme | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (45 Minuten): 1. Sechs Esslöffel Milch mit der Speisestärke verrühren. 2. Restliche Milch mit dem Zucker und dem Inhalt einer ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. 3. Milch vom Herd nehmen, Speisestärke-Milch-Gemisch mit einem Schneebesen unterrühren und die Masse unter Rühren erneut aufkochen und für drei Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. 4. Eigelb einrühren und dann Pudding zum Auskühlen in eine große Schale oder auf ein Blech geben. 5. Nachdem der Pudding ausgekühlt ist, Sahne mit Vanillezucker aufschlagen. 6. Sahne unter den Pudding unterheben, dann Schokoraspeln und Rum oder Rum-Aroma unterrühren. 7. In Gläser abfüllen und bis zum Servieren kaltstellen.

Dir schmeckt meine Herrencreme? Dann probier auch mein Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell und Tiramisu mit Baileys! Jetzt noch mehr Cremes & Süßspeisen oder gleich alle Desserts entdecken!

Nährwerte/Portion: 413 Kalorien | 24 Gramm Fett | 38,5 Gramm Kohlenhydrate | 7,9 Gramm Eiweiß