Nah&Frisch



Thea-Kochbuch Nr. 18 „Süßes leicht gemacht" Professional

Eierlikörcreme mit Erdbeeren

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. 3 EL Milch mit Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillinzucker aufkochen und abgerührtes Puddingpulver einrühren. Aufkochen, von der Platte nehmen. Gelatine ausdrücken, mit Eierlikör in die Puddingmasse rühren, auflösen, kalt rühren, Obers unterheben. Erdbeeren in den vorbereiteten Gläser anrichten, Creme darauf verteilen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Für die Erdbeeren ausgedrückte Gelatineblätter mit etwas Sekt warm auflösen, Honig dazugeben und mit dem restlichen Sekt und den Erdbeeren vermengen. Tipp: Für die Garnitur Strudelblätter mit Eiklar bestreichen, mit Zucker bestreuen, beliebig schneiden, bei 200 °C backen.

Zutaten

- 2 Blätter Gelatine
- 1 l Milch
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 4 EL Kristallzucker
- 2 Pkg. Vanillinzucker
- 1/2 l Schlagobers leicht geschlagen
- 25 dag frische Erdbeeren geviertelt
- 5 Blätter Gelatine
- 600 ml Henkell Blanc de Blanc Sekt
- 1 EL Honig