

Herrencreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eigelb, 80 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 250 ml Sherry, 1 Päckchen weisses Gelatinepulver, 100 gr Bitterschokolade, 50 gr gehackte Mandeln, 2 Eiweiß, 250 ml süße Sahne, Schokostreusel.

Die Zubereitung:

Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, nach und nach Sherry unterrühren.

Gelatine nach Herstellerangaben auflösen, unter schnellem Rühren zugeben und kalt stellen.

Schokolade fein reiben und mit den Mandeln unter die Masse rühren, wenn diese anfängt dicklich zu werden.

Zuerst Eiweiß, danach die Sahne steif schlagen. Eisschnee und die Hälfte der Sahne locker unterheben. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Nach dem Erstarren mit der restlichen Sahne und Schokostreusel garnieren.