

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