

Fioretto - Creme

Zutaten:

5 Fioretto - Pralinen (Nougat)
2 Eier
1 Spritzer Zitronensaft
75 g Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanille - Puddingpulver (für 500 ml)

Zubereitung:

- Fioretto - Pralinen klein hacken.
- Die Eier trennen.
- Sahne mit Sahnesteif schlagen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Den Zitronensaft und 450 ml Wasser zum Kochen bringen.
- Zucker und Puddingpulver vermischen mit 50 ml Wasser verrühren.
- Zucker - Pudding - Mischung in das kochende Zitronenwasser einrühren.
- Den Pudding kurz aufkochen lassen.
- Pudding vom Herd nehmen und unter Rühren abkühlen lassen.
- Das verquirlte Eigelb unterrühren.
- Geschlagenes Eiweiß, die halbe Sahnemenge und die Pralinen unterheben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit der Restsahne verzieren.