

Sherry - Creme

Zutaten:

125 ml Sherry
2 EL Cognac
2 Eigelb
60 g Zucker
1 Vanillezucker
50 g Schokoladenstreusel
2 EL gemahlene Mandeln
25 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
200 g Sahne
1 Prise Salz
Schokostückchen (z.B. Schokoladentropfen)

Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker, Salz und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit dem Eigelb cremig rühren.
- Nach und nach Sherry und Cognac einrühren.
- Sherrymasse kalt stellen.
- Sahne steif schlagen.
- Wenn die Sherrymasse geliert, Schokostreusel und Mandeln unterrühren.
- Die Sahne unterheben.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Mit Schokostückchen garnieren.