

Walnuss - Eierlikör - Creme

Zutaten:

150 ml Eierlikör
50 g gemahlene Walnuskerne
400 ml Milch
100 g Schlagsahne
25 g Zucker
2 EL Puderzucker
200 g Waldbeeren (frisch oder TK)
4 EL Amarettolikör
1 Päckchen Vanille - Puddingpulver

Zubereitung:

- Puddingpulver, Walnüsse und Zucker mit dem Eierlikör anrühren.
- Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Angerührten Pudding mit dem Schneebesen einrühren.
- Unter ständigem Rühren etwa 1 Minute aufkochen.
- Creme etwas abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen und kalt stellen.
- Beeren mit Puderzucker und Amaretto pürieren.
- Beerensoße vor dem Servieren über die Creme geben.