

Schoko - Nuss - Creme

Zutaten:

400 g Schlagsahne
4 Eigelb
2 Vanilleschoten
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Schokostreusel
50 g Walnüsse
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen.
- Walnüsse klein hacken.
- Eigelb, Zucker und Vanillemark cremig rühren.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Dabei Gelatinepulver und Vanillezucker einrieseln lassen.
- Sahne unter die Eicreme heben.
- Walnüsse und Schokostreusel ebenfalls unterheben.
- Creme in 4 Sektschalen (Dessertschälchen) füllen.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Mit einigen Nüssen dekorieren und servieren.