

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.