

Schwarzwälder-Kirschcreme

Zutaten | 8 Portionen

½ l	Milch
75 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
35 g	Maisstärke
1 EL	Rum
2 Blatt	Gelatine
¼ l	Sahne
1 Glas	Sauerkirschen
100 g	Borkenschokolade

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Die Milch in einen Kochtopf geben.
- Zucker und Vanillezucker dazugeben und die Mischung zum Kochen bringen.
- Maisstärke mit etwas Milch anrühren und in die kochende Milch rühren
- Den Topf vom Herd nehmen.
- Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und in den heißen Pudding rühren.
- Den Pudding abkühlen lassen.
- Sahne schlagen und unter den kalten Pudding heben.
- Schichtweise abgetropfte Kirschen, Pudding und Schokolade in eine Glasschale füllen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 208,4 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
340 kcal	16,5 g	41,8 g	4,52 g	131 mg