Damencreme

Die Damencreme schmeckt wunderbar leicht und cremig, und lässt sich auch prima vorbereiten. Ein Rezept, das besonders gerne weibliche Gäste mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

500 ml	Milch
3 EL	Zucker (oder nach Belieben)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
100 ml	Schlagobers
100 ml	Eierlikör
Nach Belieben	Schokoladenraspeln (weiß)

Zubereitung

1. Für die **Damencreme** zuerst das Vanillepuddingpulver, mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln von der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

2. Dann nach Packungsanleitung den Vanillepudding kochen und umgehend mit etwas Klarsichtfolie, direkt auf dem Pudding abdecken, sodass sich keine Haut bilden kann. Hinterher den Pudding komplett auskühlen lassen.

3. Nun das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.

4. Jetzt den erkalteten Pudding mit dem Handrührgerät einmal kräftig durchrühren.

5. Danach den Eierlikör hinzufügen und gründlich unter den Pudding rühren.

6. Als nächstes das Schlagobers nach und nach unterheben.

7. Letztendlich die fertige Creme in Gläser oder Schälchen füllen, mit weißen Schokoladenraspeln dekorieren und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Wer für die Damencreme keine weißen Schokoladenraspeln bekommt, kann auch von einem Stück weißer Schokolade, mit einem Sparschäler Raspeln abschälen.