# Herrencreme

Die Herrencreme ist auch für Damen ein tolles Dessert. Ein Rezept, dass zu vielen Anlässen Anklang findet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Frischhaltefolie |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 2 EL | Zucker |
| 500 ml | Milch |
| 200 ml | Schlagobers |
| 1 Packung | Sahnesteif |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 4 EL | Rum |
| 100 g | Zartbitterkuvertüre |

## Zubereitung

1. Für die **Herrencreme** aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen.

2. Diesen in eine Schüssel geben und mit etwas Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken, sodass keine Haut entsteht. Der Pudding sollte komplett auskühlen.

3. Dann den Pudding mit dem Mixer aufschlagen und den Rum unterrühren.

4. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und dabei das Sahnesteif unterrühren. Diesen dann anschließend unter den Pudding heben.

5. Nun noch die Kuvertüre kleinhacken und ebenfalls unter die Creme heben. Die Creme sollte bis zum Servieren noch ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

## Tipp

Sollten Kinder mitessen, einfach die Herrencreme ohne Alkohol zubereiten. Stattdessen könnte man auch noch ein paar Kirschen hinzufügen.