

thermomix
VORWERK



20





Herren- creme



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
4 Std. 15 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

430 g Milch

70 g Rum

½ Vanilleschote, nur das
Mark

3 Eier

100 g Zucker

30 g Speisestärke


100 g Zartbitter-Schokolade,
in Stücken

200 g Sahne

10 g Vanillezucker,
selbst gemacht



Zubereitung

- 1.** Milch, Rum, Vanillemark, Eier, Zucker und Speisestärke in den Mixtopf geben und **Andicken** /100°C. Pudding umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen (dauert ca. 3 Stunden). Am Ende dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.
- 2.** Zartbitter-Schokolade in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen. 1 EL der zerkleinerten Schokolade zum Garnieren zur Seite stellen. Mixtopf spülen.
- 3. Rühraufsatz einsetzen.** Sahne und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.**
- 4.** Abgekühlten Pudding und zerkleinerte Schokolade zugeben, mithilfe des Spatels **30 Sek./Stufe 3** verrühren, umfüllen und 1 Stunde kalt stellen. Herrencreme mit der restlichen zerkleinerten Schokolade bestreuen und servieren.



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

