Westfälische Herrencreme mit Eierlikör



Dessertklassiker aus Westfalen als Schichtdessert

4-6 Gläser

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 5 min

ZUTATEN

1. 0,5 L Milch
2. 50 g Zucker
3. 50 g Speisestärke
4. 1 Ei
5. Mark 1 Vanilleschote
6. 2 EL Rum
7. 75 g Zartbitter-Schokolade, gehobelt
8. 250 g Schlagsahne
9. 1 P. dunkle Schokoladen-Kekse, z. B. Oreo ohne Cremefüllung
10. 125 g Heidelbeeren

11. 4 EL Eierlikör

ZUBEREITUNG

1. Zuerst der Vanillepudding kochen. Dazu 6 EL der Milch mit dem Zucker und der Speisestärke in einem kleinen Schälchen glattrühren.
2. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Zucker-Stärke-Mischung verrühren.
3. Das Vanillemark mit der restlichen Milch aufkochen. Dann die Eigelb-Stärke-Masse in die Milch geben und unter ständigem Rühren noch einmal kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und in eine Schale füllen.
4. Den Rum dazugeben und verrühren. Anschließend mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.
5. Inzwischen die Kekse im Mixer (oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern und bereitstellen. Die Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Ebenfalls zur Seite stellen.
6. Den abgekühlten Vanillepudding noch einmal gründlich durchrühren.
7. Die Sahne steifschlagen mit der gehobelten Zartbitter-Schokolade unter den Vanillepudding heben.
8. Je nach Größe 4-6 Gläser bereitstellen.
9. Nach Belieben die Gläser in Schichten befüllen. Ich habe (von unten nach oben) zuerst Heidelbeeren, dann großzügig Creme, danach Kekskrümel, darauf wieder großzügig Creme in die Gläser geben.
10. Abschließend den Eierlikör gleichmäßig auf alle Gläser verteilen. Heidelbeeren und einigen Schoko-Kekskrümel als Abschluss dekorativ darauf verteilen.
11. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.