

Cappuccino-Creme



Zubereitung:

Von der Milch etwa 8 Esslöffel abnehmen und mit dem Puddingpulver anrühren. Übrige Milch mit Zucker, Vanillinzucker und Cappuccinopulver zum Kochen bringen. Das aufgelöste Puddingpulver zufügen,

aufkochen lassen, den heißen Pudding zum Abkühlen zur Seite stellen und mit Frischhaltefolie abdecken. Sahne steif schlagen. Etwas zum Garnieren zur Seite stellen.

Den kalten Pudding cremig aufschlagen, den Likör zufügen, dann die Sahne unterheben. Die Cappuccino-Creme in Dessertgläser oder eine Glasschüssel füllen und mit Sahne und Schokoladenraspeln garnieren.

Tipp:

In Dessertgläsern serviert macht die Cappuccino-Creme besonders viel her.

Zutaten:

(für 6 Personen)

1 l Milch
4 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Esslöffel Cappuccinopulver
2 Päckchen
Vanillepuddingpulver zum
Kochen
8 bis 10 Esslöffel Cremelikör
400 ml Sahne

zum Garnieren:

Schokoraspel