

Herrencreme mit Kirschen

Zutaten für 4 Personen

Für die Kirschgrütze

2 TL Speisestärke

$\frac{1}{2}$ Glas eingemachte Kirschen (175 g Abtropfgewicht sowie 180 ml Einmachflüssigkeit)

Für die Herrencreme

$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillepuddingpulver

$\frac{1}{4}$ l Milch

1 EL Zucker

100 g Sahne

50 g Zartbitterschokolade

100 ml Eierlikör (optional)

Zum Servieren

100 g Amarettini-Kekse

Außerdem

ofenfeste Form

Kugelausstecher

Zubereitung

Für die Kirschgrütze die Speisestärke mit einigen Esslöffeln Einmachflüssigkeit verrühren. Die Kirschen mitsamt der restlichen Einmachflüssigkeit in einem Topf erhitzen. Die angerührte Stärke unter Rühren einlaufen lassen und die Mischung köcheln lassen, bis sie schön bindet. Kühl stellen.

Für die Herrencreme Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen (damit sich keine Haut bildet), Pudding 1 Stunde im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade fein hacken oder raspeln und 1 EL davon zum Dekorieren beiseite stellen.

Den abgekühlten Pudding mit den Schokoraspeln vermischen und anschließend die Schlagsahne vorsichtig unterheben. Optional 100 ml Eierlikör hinzufügen.

Zum Servieren Amarettini-Kekse zerbröseln. Kirschgrütze auf 4 Dessertgläser verteilen, dann etwas Herrencreme, eine Schicht zerbröselte Amarettini, danach wieder Herrencreme. Zuletzt mit den beiseitegelegten Schokoraspeln garnieren.