

Präsidenten-Creme

Zutaten für 4 Personen:

2 Becher (à 200 g) Schlagsahne
1 Teel. Gemahlene Gelatine
2 Eier
1 Eigelb
1 Eßl. Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
50 g Suppenmakronen oder Amarettini
50 g Borkenschokolade
6-8 Eßl. Rum

Zubereitung:

Sahne steif schlagen. Gelatine mit etwas kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Gelatine erwärmen, bis sie gelöst ist. Eier, Eigelb, Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Gelatine tropfenweise daruntermischen. $\frac{3}{4}$ der Sahne unter die Eigelbcreme mischen.

Etwas Creme in eine Schüssel füllen. Einige Makronen und etwas Borkenschokolade zum Garnieren beiseite stellen. Vom Rest die Hälfte der Makronen und der leicht zerdrückten Borkenschokolade über die Creme streuen. 3-4 Eßl. Rum darüberträufeln. In gleicher Reihenfolge die zweite Schicht einfüllen, mit Creme abschließen. Die Creme mit der restlichen Sahne in dicken Tupfen bespritzen und mit Makronen und Borkenschokolade verzieren.