

# Herrencreme

## Zutaten:

5	Eier
40 g	Mehl
100 g	Zucker
1/2 l	Milch
1/4 l	süße Sahne
1/2 Tafel	Schokolade
1	Vanilleschote
2 EL	Rum

## Zubereitung:

1. Eier mit Zucker und Mehl schaumig rühren.
2. Milch mit der Vanilleschote aufkochen.
3. Die aufgeschäumten Eier mit der Milch zu einer Vanillecreme verrühren und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Sahne steif schlagen und sie zusammen mit zwei Esslöffel Rum unter die kalte Vanillecreme heben.
5. Schokolade raspeln und sie über die Creme geben.

Am besten schmeckt die Herrencreme solo mit einem Glas Champagner.

Gutes Gelingen und guten Appetit!