

Herrencreme-Tiramisu

Herrencreme - ein Nachtsch-Klassiker, der aus Westfalen und speziell aus dem Münsterland nicht wegzudenken ist. Wir servieren ihn ungewöhnlich: Als Tiramisu mit frischen Früchten.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine große Mahlzeit für 2 Personen.

Zutaten für den Pudding:

- ½ Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- 1 EL Orangensaft
- 1 Prise Salz
- 50 g brauner Zucker
- 1-2 TL Speisestärke
- 100 ml Sahne
- 1 Eigelb (sehr frisch)
- 2 EL Schokoraspel (zartbitter)

Weitere Zutaten:

- 100 ml starker Kaffee
- 2 cl Rum
- ca. 8 Löffelbiskuits
- 80 g frische Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren (geputzt)
- 4 Blättchen Minze oder Zitronenmelisse
- 1 TL brauner Zucker

Tipp Nummer 1: Man kann die Schokoraspel aus seiner Lieblingsschokolade mit einer groben Reibe ganz einfach selbst herstellen. Längere oder auch breitere Schokoladen-Streifen kann man mit Hilfe eines Sparschälers vom Schokoladenblock oder von der Tafel abschneiden. Mit etwas Druck bilden sich sogar kleine Schoko-Kringel.

Tipp Nummer 2: Ist das Ei frisch? Ei in ein mit kaltem Wasser befülltes Glas geben – sinkt es schnell zum Boden, dann ist es frisch.

Zubereitung:

- Für den Pudding die halbe Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote in die Milch geben.
- Milch erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Orangenabrieb, Salz und Zucker hineingeben. Vanilleschote herausnehmen und alles gut mit dem Schneebesen aufschlagen.
- Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen und nach und nach unter Rühren in die köchelnde Vanillemilch geben, bis der Pudding die gewünschte Konsistenz hat. Wenn nötig: Mit noch etwas Stärke wird der Pudding fester, mit etwas Milch flüssiger.
- Pudding abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen, Eigelb kurz schaumig schlagen. Beides mit den Schokoraspeln unter den abgekühlten Pudding rühren. Pudding in den Kühlschrank stellen.
- Kalten Kaffee mit Rum in einem Suppenteller mischen.
- Löffelbiskuits halbieren. Nach und nach einige Stücke in die Kaffee-Rum-Mischung tunken und den Boden der Serviergläser damit auslegen.
- Dann in jedes Glas ein Viertel des Puddings geben. Dann wieder Kekshälften in den Kaffee tunken, auf die Puddingschicht legen und zum Schluss die beiden Gläser mit dem restlichen Pudding auffüllen.
- Minze mit dem Zucker zerstampfen oder mörsern und mit den Beeren vermischen. Als Topping auf die Creme geben.
- Wer mag, kann die Nachspeise sofort genießen. Sie wird aber besonders lecker, wenn sie einige Stunden im Kühlschrank ziehen kann.
- Herrencreme-Tiramisu aufessen - **Mahlzeit!**