

Likör – Stracciatella – Creme

Zutaten:

125 ml Vanille - Sahne - Kipferl – Likör (oder Eierlikör)
1 Päckchen Mousse au Vanille (zum kalt anrühren)
75 g Löffelbiskuits
100 g Raspel - Schokolade
200 ml Milch
200 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

- Milch, 50 g Sahne und 50 ml Likör vermischen.
- Mischung mit dem Cremepulver 3 Minuten cremig rühren.
- Etwa 75 g Schokoraspel unterheben.
- Löffelbiskuits in kleine Stückchen schneiden.
- Die Hälfte davon auf 4 Dessertgläser (Rotweingläser) verteilen.
- Vom Likör ca. 50 ml über die Stückchen gießen.
- Halbe Crememenge in die Gläser füllen.
- Die restlichen Biskuitstückchen auf die Creme geben.
- Restcreme darauf verteilen.
- Mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Restliche Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne auf die Creme spritzen.
- Mit dem restlichen Likör beträufeln.
- Zum Schluss die übriggebliebenen Schokoraspeln aufstreuen.