



## Herrencreme

6 Portionen

1 Grundrezept Vanillecreme  
125 g Schokolade (mind. 70%)  
250 ml Sahne  
50 ml Cognac oder Rum

Schokolade grob reiben  
Sahne steif schlagen

Vanillecreme nach Grundrezept zubereiten und abkühlen lassen. Dabei immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet. 100 g Schokolade unterziehen, mit Rum oder Cognac abschmecken und zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben. In eine Schüssel oder Portionsschälchen füllen und mit der restlichen Schokolade garnieren.