



## Präsident-Creme

6 Portionen

1 Vanilleschote  
500 ml Sahne  
5 Eier  
50 g Zucker  
10 g gemahlene Gelatine  
150 g Makronen  
100 g Schokoraspeln  
100 ml 40% igen Rum-Verschnitt

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen  
Sahne schlagen

Eier, Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Gelatine in ca. 4 EL warmem Wasser auflösen. Etwas Eimasse in die Gelatine rühren, dann die Gelatine unter die Eiermasse rühren. Sahne unterheben. Eine Schüssel mit Makronen auslegen, mit Rum beträufeln, mit Schokolade bestreuen und dann mit Creme bedecken. Für die zweite Schicht das ganze wiederholen: Makronen, Rum, Schokolade und Creme schichten und zum Schluss noch einmal mit Schokolade bestreuen. Mindestens 4 Std. kaltstellen.