

Baileys-Crème



Anzahl Portionen: 6 oder mehr

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlschrankzeit: über Nacht

Zutaten:

4 Eigelb

80 g Zucker

6 Blatt Gelatine

200 ml Baileys Original

10 El Milch

400 ml Sahne

Haselnusskrokant

Zubereitung:

Schritt 1

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Schritt 2

Eigelb mit dem Zucker über dem Wasserbad dickcremig aufschlagen.

Schritt 3

Die gut ausgedrückte Gelatine in die warme Eigelb-Zucker-Creme rühren. Dann den Baileys und die Milch einarbeiten. Im Kühlschrank kaltstellen, bis die Masse anfängt, leicht fest zu werden.

Schritt 4

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Masse in Portionsschälchen abfüllen und kaltstellen.

Schritt 5

Vor dem Servieren mit Haselnusskrokant bestreuen.