

Präsident-Creme

Man nehme für 6-8 Portionen:

1 Vanilleschote	aufschneiden und das Mark herauskratzen
500 ml Sahne	steif schlagen
10 g gemahlene Gelatine	in 4 EL warmem Wasser auflösen
5 Eier	
50 g Zucker	
150 g weiche Makronen	
100 g Schokoraspel	
100 ml 40 %-igen Rum-Verschnitt	

- Eier, Zucker und Vanillemark schaumig aufschlagen. Etwas von dieser Masse mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Diese Masse dann mit der restlichen Eiermasse verrühren. Die Sahne unterheben.
- Eine Schüssel mit Makronen auslegen, mit Rum beträufeln und mit Schokoladenraspeln bestreuen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Das Ganze wiederholen: Makronen, Rum, Schokolade, die restliche Creme und zum Schluss noch einmal mit Schokoladenraspeln bestreuen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.