

Süß und kalt

Spekulatius Creme mit weihnachtlicher Zimt-Kirsch Soße

Zutaten für 4 Portionen:

100ml Milch 3,5% Fett
200ml Iovital complete HP 2.0 Drink Vanille
100g Spekulatius
200 ml Kirschschaft
Zimt
handelsübliche Instant Fertig Creme Vanille für 300ml Milch

Nährwerte pro Portion:

Energie 330 kcal
Eiweiß 9,0 g
Fett 50,3 g
Kohlenhydrate 10,8 g

Zubereitung

Die kalte Milch mit dem gekühlten Iovital complete HP 2.0 Drink Vanille in ein hohes Gefäß geben und mit den Spekulatius eine Stunde darin einweichen. Anschließend die Masse mit einem Pürierstab pürieren. Dann das handelsübliche Cremepulver Vanille hinzufügen und mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe gut verrühren. Nun auf höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen und eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Parallel den Kirschschaft je nach Geschmack leicht süßen und mit Zimt würzen.

Serviervorschlag:

Mit einem Löffel Nocken aus der Creme Formen und auf einem vorbereiteten Teller platzieren. Mit einem Schokoladenblatt oder Spekulatiusbröseln garnieren und genießen. Den gewürzten Kirschschaft, mit einem Löffel an die Seite der Nocken gießen.

Guten Appetit und ein schönes Weihnachtsfest