



## Irish Creme

### **Zutaten für 4 Personen:**

100 g Zartbitter-Schokolade  
½ l Milch  
4 EL Zucker  
100 ml irischer Whiskey-Sahne-Likör (Baileys)  
150 g Sahne-Joghurt (10% Fett)  
200 g Schlagsahne  
evtl. Mandelblättchen, gehackte Mandeln oder Kakaopulver  
Frischhaltefolie

### **Zubereitung:**

Schokolade reiben. 50 ml Milch, Puddingpulver und Zucker glatt rühren. 450 ml Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Geriebene Schokolade im Pudding auflösen. Likör unterrühren. Puddingoberfläche mit Folie bedecken. Pudding abkühlen lassen, dann kalt stellen. Joghurt glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Erkaltete Creme glatt rühren und in 4 Dessert-Gläser füllen. Sahne-Joghurt in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Creme spritzen. Evtl. mit Mandelblättchen, gehackten Mandeln oder Kakaopulver bestreuen.

*Bon appétit!*