

Rumcrème nach italienischer Art

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

100 g dunkle Schokolade
900 g Rahmquark
8 EL Rahm
200 g Zucker
6 EL Rum
2 TL Vanillezucker
200 g Löffelbiscuit



Zubereitung:

Die Schokolade raffeln.

Den Quark mit Rahm, Zucker, Vanillezucker und 2 EL Rum schaumig schlagen.

2 dl Wasser mit 4 EL Rum aufkochen. Die Biscuits damit befeuchten. Biscuits und Quark lagenweise in eine Schüssel einfüllen. Die Oberfläche mit Schokolade bestreuen.

1 Stunde kühl stellen.