



Eierlikör-Schmand-Creme

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 300 g Schmand oder Crème fraîche
- 100 ml Eierlikör (Alternative:
Vanillecreme)
- 3 EL Zucker
- 18 Löffelbiskuits (ca. 140 g)
- 200 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Pistazien, gemahlen oder gehackt



Zubereitung:

Schmand und Likör glatt rühren. Mit Zucker abschmecken. (Für eine Zubereitung ohne Alkohol kann der Likör auch durch eine Vanillecreme ersetzt werden.)

Die Biskuits, bis auf 6 Stück, halbieren und in 4 Dessertschalen verteilen.

Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. 3 Esslöffel Sahne im Spritzbeutel kalt legen, den Rest vorsichtig unter die Creme heben.

Die Creme auf den Biskuits verteilen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Sahnetuffs auf die Creme spritzen und mit übrigen Löffelbiskuits und Pistazien verzieren.

Guten Appetit!

