



VEGEFEUER

Herrencreme

mit VEGEFEUER

Zutaten:

1 Pck. Puddingpulver, Vanille
500 ml Milch
50 g Zucker
200 g Sahne
40 ml VEGEFEUER
80 g Schokoladenraspeln oder -tröpfchen

Zubereitung:

Vanillepudding mit der Milch nach Anweisung kochen. Klarsichtfolie auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Erkalten lassen. In der Zwischenzeit Sahne sehr steif schlagen, dann den erkalteten Pudding mit dem Handrührgerät aufschlagen, VEGEFEUER darunter rühren, Schokoraseln oder Schokotröpfchen darunter heben, dann die steif geschlagene Sahne mit dem Löffel leicht darunter ziehen. Für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank.