

Omas Rezeptesammlung

Vanillecreme - Cavolatte

Gattung: Nachtisch, Backen, Cremespeise, Dessert, Italien, Tessin, Vanille

1	Vanillestange,	Löffelbiskuits,
1	Liter Milch,	Likör (z.B. Maraschino oder
350 g	Zucker,	-Orangenlikör)
10	Eier,	

Vanillestange der Länge nach aufschneiden und in der Milch aufkochen.

Eigelb mit Zucker im Wasserbad cremig schlagen und in die kochende Milch geben.

Unter Rühren diese Mischung vorsichtig zum Kochen bringen.

Wenn sie gut am Löffelrücken haften bleibt, ist sie fertig gekocht.

Dann sofort vom Feuer nehmen, absieben und unter ständigem Rühren erkalten lassen.

Die Löffelbiskuits auf die Dessertteller legen und mit Likör beträufeln.

Die glatte, abgekühlte Creme darüber geben.