

Somlo´er Nockerl



Zutaten: 1 helles und 1 dunkles Biskuit, Somlo´er Creme, geriebene Nüsse, 1/8 Milch, 150 g Rosinen, 2 cl Rum

Zubereitung:

Somlo´er Creme:

2 Dotter, 2 ganze Eier und 10 dag Kristallzucker schaumig rühren.

½ l geschlagenen Obers unterziehen.

Rosinen mit Milch und Rum vermischen und eine ½ Stunde stehen lassen.

Somlo´er Nockerl werden in einer größeren Schüssel in Schichten zubereitet.

1. Helles Biskuit mit Milch-Rum Rosinen Mischung beträufeln, Nüsse darüber streuen, eine Schicht Creme (ca. 1-2 cm hoch) drauf
2. Dunkles Biskuit mit Milch-Rum-Rosinen Mischung beträufeln, Nüsse darüber, eine Schicht Creme, dann wieder helles Biskuit..... den Abschluss bildet die Creme.

1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit einem Löffel Nockerl ausstechen, Schokosoße darüber gießen, mit Schlag und marinierten Weichseln ausgarnieren.