

## Löffelbiskuits-dessert (Desserts)



### Zubereitung

Bereiten Sie die Konditorcreme, durchs Mischen die Eier mit dem Zucker in einer Kasserolle. Das Mehl mit der Vanille hinein sieben und wenn absorbiert 500ml Milch hinzufügen. Erhitzen, rühren die ganze Zeit, bis die Flüssigkeit zu verdicken beginnt. Abkühlen lassen. Tauchen Sie die Löffelbiskuits in der restlichen Milch, zu der Sie den Kirschsirup hinzugefügt haben. Ordnen Sie sie in einer rechteckigen Backform und abwechseln mit einer Schicht aus Konditorcreme. Weiter machen, bis alle Zutaten verbraucht sind, mit einer Schicht aus Creme und Kirschsirup beenden. In den Kühlschrank für mindestens 3 Stunden vor dem Servieren.

### Tipps

Dieses Dessert wird für 1-2 Tage im Kühlschrank halten. Darüber hinaus können Sie die Dekoration nach Geschmack variieren, beispielsweise, können Sie die Oberfläche mit etwas Puderzucker bestreuen oder Schokoladenstückchen hinzufügen, oder was auch immer Ihre Fantasie vorschlägt.

### Allgemeinwissen

Die Savoyer Löffelbiskuits sind eine Delikatesse aus der Region Savoyen im Frankreich, leicht und sehr krümelig. In Englisch werden sie manchmal mit dem Wort 'Ladyfinger' übersetzt, wieder aufgrund ihrer Form.

### Informationen

**Zubereitung** 45 Minuten

**Dient X** Serviert 6 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Löffelbiskuits** 300 Gramm

**Milch** 800 Millimeter

**Sauerkirschsirup** 150 Millimeter

**Eier** 3 Einheiten

**Zucker** 150 Gramm

**Mehl** 50 Gramm

**Vanillin** 1 Tütchen

**Sauerkirschen** 30 Einheiten (in Sirup)