

Holundercreme

Zutaten

4-6 Blatt Gelatine
2 Eigelb
80 g Zucker
2 EL heißes Wasser

¼ l Holundersaft
Saft einer Zitrone

¼ l Sahne

Zubereitung

in kaltem Wasser einweichen

schaumig schlagen

zugeben, die Gelatine abtropfen lassen, in einem geeigneten Gefäß in der Mikrowelle bei 300 W 1/4-1/2 Min. auflösen, vorsichtig unter die Creme rühren und kalt stellen

steif schlagen und unter die Creme ziehen, kalt stellen

