

Pflaumencreme



Zutaten

4 Blatt Gelatine



300-400 g Pflaumen



300 g Joghurt

125 g Quark



Zucker nach Geschmack

Zimt



$\frac{1}{8}$ l Sahne



Zubereitung (für 4-6 Personen)

in kaltem Wasser einweichen

waschen, entsteinen, zwei Pflaumen zum Verzieren zurücklassen, den Rest pürieren

verrühren, Pflaumenpüree zugeben, abschmecken, die Gelatine auflösen, in die Creme rühren und kalt stellen

steifschlagen, wenn die Speise beginnt fest zu werden, die Sahne unterheben und mit Pflaumen verzieren