

Grappa - Creme

Zutaten für 3 Personen:

150 g Himbeeren
200 g Schlagsahne
Mark von 2 Vanilleschoten
4 Eigelb
80 g Puderzucker
5 EL Grappa
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Himbeeren mit etwas Sahne pürieren.
- Vanille, Grappa, Zucker und Eigelb schaumig schlagen.
- Sahne mit Gelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne und Püree unter den Eierschaum heben.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Mit ganzen Himbeeren garniert servieren.