

Johannisbeer - Creme

Zutaten:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Zucker
50 ml Milch
250 ml Johannisbeersaft
200 g Creme fraîche
½ Apfel
2 Eier

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Puddingpulver in die Milch einrühren.
- Johannisbeersaft mit 3 EL Zucker zum Kochen bringen.
- Creme fraîche einrühren.
- Puddingmasse unterrühren und aufkochen lassen.
- Beide Eigelb unterziehen.
- Das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen.
- Halbe Eiweißmasse unter die Creme heben.
- Den Apfel pürieren oder reiben.
- Apfelpüree mit dem Resteiweiß verrühren.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Zum Garnieren Apfeleiweiß auf die Creme setzen.