

Sekt - Creme

Zutaten für 6 Personen:

5 Eigelb
400 g Schlagsahne
75 g Zucker
150 ml Sekt
3 Päckchen Vanillezucker
1 Vanillestange
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
Gehackte Pistazien



Zubereitung:

- Das Mark aus der Vanillestange kratzen.
- Zucker, Vanillezucker und 20 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit dem Eigelb cremig rühren.
- Sekt unter die Creme rühren.
- Kühl stellen.
- Sahne und Restgelatine steif schlagen.
- Wenn die Creme zu gelieren beginnt die Sahne unterheben.
- Creme auf 6 Dessertgläser (-schälchen) verteilen.
- Mindestens drei Stunden kühl stellen.
- Mit Pistazien garniert servieren.