

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.