

Zutaten:

- 500 g Früchte nach Wahl (keine Kiwi)
- 150 g Puderzucker
- 7 Blatt Gelatine
- $\frac{3}{4}$ l Sahne
- 4 Eigelb
- 3 TL Grand Marnier

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Puderzucker in das Eigelb sieben und mit dem Grand Marnier schaumig rühren.
3. Früchte aufkochen und durch ein Sieb passieren. Passierte Früchte, die ausgedrückte Gelatine und

die Ei – Zucker – Mischung zusammenrühren.
4. Die geschlagene Sahne mit einem Gummilöffel (bloß keinen Schneebesen nehmen) unterheben.
5. Das Ganze zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
6. Zum Servieren einen Esslöffel in kochendes Wasser tauchen und dann Kugeln aus der Creme

abstechen.
7. Mit Fruchtsoßen dekorieren.