

Zutaten:

- 2 Blatt Gelatine
- 2 Vanilleschoten
- 3 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Wasser
- 300 ml Sahne

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Vanilleschoten auskratzen.

2. Eigelb mit Zucker und Vanillemark in einer Schüssel so lange schlagen, bis eine dickliche, helle

Crème entsteht.

3. Ausgedrückte Gelatine in kleinem Topf mit einem EL Wasser auf kleiner Hitze auflösen.

4. Sahne halbsteif schlagen. Etwas Sahne mit der abgekühlten Gelatine mischen und unter die

Eicreme rühren. Restliche Sahne unterheben.

5. Die Crème in eine kalt ausgespülte Form geben und für mindestens 2 Std kaltstellen.

6. Zum Stürzen ganz kurz in heißes Wasser tauchen.

Als Beilage frisches Obst und Fruchtsoße.