

Ambrosiacreme

½ l saure Sahne (500 g Schmand)
150 g Zucker
2 Eier, getrennt
1-2 Eßl. Rum
Saft von ½ Zitrone
3 Eßl. Wasser
1 Stange Vanille
6 Blatt weiße und
1 Blatt rote Gelantine
1 Becher geschlagene Sahne (200 g)

Zum Garnieren:

1/8 l geschlagene Sahne
2 Eßl. Raspelschokolade

Saure Sahne mit Zucker und Eigelb schaumig schlagen, mit Rum und Vanillemark gut abschmecken. Die Gelantine in dem Zitronensaft plus Wasser einweichen, erwärmen und auflösen und dann unter die Creme rühren. Kalt stellen.
Sobald die Masse halbsteif ist, Eischnee und Schlagsahne locker unterziehen. Die Creme in Glasschälchen füllen und gut durchkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Schlagsahne und Schokoladenraspel garnieren.

Veränderungen

Den Rum kann man weggelassen (ist nicht jedermanns Geschmack), dafür kann man entsprechend mehr Zitronensaft nehmen.