

Elfencreme

½ l Schmand
250 g Puderzucker
2 Vanillezucker
Saft von 2 Zitronen
abgerieb. Schale von 1 Zitrone
1/8 l Weißwein
7 Blatt weiße Gelantine
½ l Sahne

Schmand, Puderzucker, Vanillezucker, Schale und Zitronensaft verrühren. Die Gelantine mit einer Schere in Stücke schneiden, im Wein ca. 10 Min.

weichen lassen, dann in der Mikrowelle erhitzen (nicht kochen lassen) bis die Gelantine sich aufgelöst hat.

Die flüssige Gelantine unter die Creme

rühren. Wenn die Creme zu erstarren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in eine Schüssel oder Portionsschalen füllen.

Ab in den Kühlschrank, damit die Creme fest wird.

Als Soße kann man dazu pürierte Himbeeren (frische oder tiefgefrorene. Zum Pürieren müssen die Himbeeren nicht gänzlich aufgetaut sein.)

Das Himbeermus mit Puderzucker süßen.