

Eierlikörcreme mit Himbeeren

3 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
2 Eigelb 50 g Zucker 1/8 l Eierlikör	und schaumig rühren, zugeben, gleichmäßig vermengen, aufgelöste Gelatine unterrühren, kaltstellen.
2 Eiweiß 1/8 l süße Sahne	zu Schnee schlagen, steif schlagen. Wenn die Eierlikörmasse zu gelieren beginnt (Straßen zieht) Eischnee und Sahne nacheinander unterheben.
400 g Himbeeren	waschen, abtropfen, in Gläsern anrichten, Creme darübergeben. Mit Sahnetupfer, Himbeeren, Mandelblättchen oder Pistazien verzieren.

Tipp: Eignet sich gut zum festlichen Essen als Abschluss.