

Blaubeer Creme (4-6 Portionen)

200 g	Blaubeeren	pürieren und mit
1 EL	Rohrohrzucker*	in einer Schüssel vermischen und 5 Min. ziehen lassen
3 Blatt	Gelatine	in etwas kaltem Wasser einweichen
2	Eigelbe	mit
50 g	Rohrohrzucker*	schaumig rühren

Einen Teil der pürierten Blaubeeren in einem Töpfchen erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zum restlichen Blaubeermus in die Schlüssel geben und alles gut verrühren.

125 g	Crème fraîche	dazugeben und unterrühren, anschließend die Eigelbmischung unterrühren
150 g	süße Sahne	steif schlagen und unter die Crème heben, sobald diese zu gelieren beginnt.

Crème in Puddingförmchen oder eine Schale füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit ca. 50 g Blaubeeren garnieren.

Tipp: Vor dem Servieren die Puddingförmchen kurz in heißes Wasser stellen und auf Dessertteller stürzen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**