



## GESTÜRZTE HOLUNDERCREME

### *Zutaten (4 – 6 Personen):*

5 Blatt Gelatine,  
12 dag Hollersaft,  
3 dag Kristallzucker,  
4 Dotter, Zitronensaft, Vanillezucker,  
1/4l Obers  
Früchte (Hollerbeeren) und Fruchtmarm zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

- Gelatine einweichen
- Hollersaft, Zucker, Dotter, Zitronenschale und Vanillezucker warm-kalt schlagen.
- Gelatine auflösen und unterrühren.
- Obers steifschlagen unterheben.
- In Darioformen füllen
- kaltstellen
- portionieren und mit Früchten der Saison anrichten.