

Zutaten für 5 Personen:

125 ml Weißbier

60 g Kristallzucker

2 St. Eidotter

2 Bl. Gelatine

180 ml Rahm

Herstellung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Eigelb mit Zucker cremig rühren.
3. Weißbier aufkochen lassen.
4. Sud unter ständigem Rühren zur Eiermasse geben und bis zur "ROSE" abziehen.
5. Gelatine ausdrücken und einrühren.
6. Grundcreme abziehen und im Wasserbad kalt rühren.
7. Rahm zu halbsteifer Konsistenz aufschlagen.
8. Bevor die Grundcreme "anzieht" den Rahm vorsichtig unterheben.
9. In Gläser abfüllen und ausgarnieren.

