



Baumnusscreme

6 Blätter Gelatine	mit
5 EL kaltem Wasser	Anrühren, 10 Min. zum quellen stehen lassen
2 Eigelb	mit
1 EL heissem Wasser	schaumig schlagen
60 g Zucker	
1 Päckchen	
VanilinZucker	nach und nach unterschlagen
6 EL Eierlikör	
60 g gemahlene	
Baumnüsse	unterrühren
	die gequollene Gelatine unter rühren erhitzen, bis sie gelöst ist, zunächst 3 EL der Eigelbmasse hinzufügen, verrühren, dann unter die übrige Eigelbmasse schlagen, evtl. kalt stellen.
2 Eiweiss	steif schlagen
250 ml	
Vollrahm	steif schlagen
	wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, beide Zutaten (etwas Schlagsahne zurücklassen) unterheben, die Creme in Portionsgläser füllen, kalt stellen, damit sie fest wird, mit der restlichen Schlagsahne
Baumnusskernen	verzieren

