



### **Artischocken - Creme**

**¼ L Cynar (Artischockenlikör)**

**½ L Milch**

**200g Zucker**

**8 Eigelb**

**12 Blatt Gelatine**

**0,75L geschlagene Sahne**



Zugabe von gekochten Artischockenwürfel ist jedermanns eigene Sache

Zubereitung :

Likör, Milch, Eigelb und Zucker zur Rose aufschlagen, Eingeweichte Gelatine begeben und abkühlen. Anschließend geschlagene Sahne und eventuell gekochte Artischockenwürfel.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Rezente.de