



1/4 L Cassis Likör

(von Johannisbeeren)

8 Eigelbe

250g Zucker

4 Blatt Gelatine

500g geschlagene Sahne.

Zubereitung :

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Den Chassilikör langsam hinzu gießen. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine hinzu und zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen. In kleine Förmchen füllen mit einer ausgestochenen runden Biskuitscheibe abdecken. Nach dem kühlen, kurz in warmes Wasser tauchen mit einem kleinen Messer aus der Form nehmen, auf einen Teller setzen. Mit Früchten an Vanillesauce oder Fruchtsauce servieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Rezente.de