

Cassata - Creme

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Gemischte kanierte Früchte
6		Esl brauner Rum
4	Barlöff.	Gelatine
3	Stücke	Eier (getrennt)
40	Gramm	Puderzucker
1/4	Ltr.	Geschlagene Sahne
50	Gramm	Rote Belegkirschen

Anleitung:

Candierte Früchte mit 2 El Rum mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit restlichem Rum und Puderzucker so lange schlagen, bis die Masse fast weiss geworden ist. Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und in die Eigelbmasse rühren. Früchte unterrühren. Eiweiss und Sahne getrennt steif schlagen und unterheben. Dessert mindestens 1 Stunde kühl stellen. Dann mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen.