



Zubereitung:

Milch u. Honig erwärmen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb aufschlagen, warme Milch/Honig unter rühren hinzugießen und zur Rose aufschlagen. Nun eingeweichte Gelatine hinzu und auf Eiswasser die Creme kalt rühren. Kurtz vor dem gelieren die geschlagene Sahne nach und nach zugeben, portionieren und kühlen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Bezente.de