

## Pariser Creme

### Für zwei Personen

100 g Himbeeren, TK	150 g Naturjoghurt	2 Eier
250 ml Sahne	4 EL Stroh Rum	100 g Zucker
4 Blätter Gelatine		

Die zwei Eier zusammen mit den 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Die vier Blätter Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser quellen lassen. Danach die Gelatine ausdrücken und in einem Topf mit heißem Wasser auflösen. Anschließend den Stroh Rum mit in den Topf geben. Die Sahne steif schlagen und mit in den Topf geben. Auch die Ei-Zucker-Mischung mit in den Topf geben. Alles einmal durchrühren. Die angefrorenen Himbeeren in das Dessertglas schichten, anschließend die Crème einfüllen und servieren.

Klothilde Fuchs am 15. Januar 2013