
RUMCREME

4 Blatt weiße Gelatine

In kaltem Wasser einlegen.

4 Eigelb

65g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

schaumig rühren.

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Zitronenschale

6 EL Rum

zugeben.

Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, unter Rühren nach und nach zur Eimasse geben. Kalt stellen bis die Creme zu gelieren beginnt (ca. 10 Min.).

3/8l Sahne

steifschlagen und unter die Creme heben. Kaltstellen. Vor dem Servieren mit

50g Borkenschokolade

bestreuen.