

Crème mit Ahornsirup

Für 2 Personen: 1 EL Zitronensaft, 1 EL Wasser, 1 TL Gelatinepulver, 2 dl Rahm, 3 EL Ahornsirup, 60 g Crème fraîche

Zitronensaft und Wasser in eine kleine Schüssel geben und Gelatine daraufstreuen. 2–3 Min. einweichen lassen. Rahm steif schlagen und die Hälfte des Ahornsirups dazugeben. Schüssel mit der Gelatine in ein heisses Wasserbad stellen und rühren, bis Gelatine aufgelöst ist. Restlichen Ahornsirup dazugeben und die Mischung zum Rahm gießen. Noch einmal schlagen. Crème fraîche darunterziehen und Crème in Schälchen anrichten. Im Kühlschrank fest werden lassen. Etwas Ahornsirup darüber gießen und servieren.