

Lieblings Rezept

Sahnetörtchen mit Holunder

ZUTATEN

120 ml Holundersaft
6 Blatt oder 1 Tütchen Gelatine
400gr Creme fraiche
60gr Zucker
200ml Schlagsahne

BACKEN

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann auswringen und mit etwas Holundersaft erwärmen.

Creme fraiche mit Zucker aufschlagen und aufgelöste Gelatine sowie den restlichen Saft hinzugeben. Gut umrühren und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Schlagsahne unterheben.

Alles in kleine Dessertförmchen (Silikon) geben und mindestens 2h kühlen. Vor dem Servieren kurz in den Tiefkühler stellen, dann lösen sich die Törtchen fast von allein aus der Form.

Beim Servieren (aufgetaut) je nach Lust mit heißer Schokolade, Staubzucker oder Früchten garnieren. Wer Holunder nicht mag, ersetzt ihn durch Himbeeren oder Heidelbeeren.

www.sweet-and-tasty.de

