

russische Crème

(ziemlich flüssig)

4 Eigelb
120g Zucker } schaumig rühren

2 1/2 dl Rahm schlagen / darunter ziehen

ca. 2 Std. → 0° Zone

1/2 dl Rum vor dem Servieren

rohe Apfelcrème

1 gr. Yoghurt natur
5 Essl. Rohzucker
1 Zitrone: Saft
1 dl. Rahm geschlagen } mischen

4 Äpfel Bircherraffel direkt hineinraffeln

2 Essl. Mandelsplitter rösten = Garnitur