Joghurtcreme von Florian Peyer

Mengen für 10 Personen

75 g Zucker	
5.0 Stück Eigelb	Eigelb & Zucker schaumig schlagen
380 g Nature Joghurt	beigeben
10 g Gelatine	einweichen ausdrücken und schmelzen unter kräftigem Rühren zur Creme geben
4.5 dl Rahm	steif schlagen Sobald Creme leicht stockt, Rahm beigeben Kühlstellen
200 g Nüsse gehackt	Getrocknete Einlage (Nüsse, Früchte, Beeren) hacken und vor dem servieren zur Creme beigeben