

Joghurtcreme

von Florian Peyer

Mengen für 35 Personen

263 g Zucker	
17.5 Stück Eigelb	Eigelb & Zucker schaumig schlagen
1.33 kg Nature Joghurt	beigeben
35 g Gelatine	einweichen ausdrücken und schmelzen unter kräftigem Rühren zur Creme geben
1.58 Liter Rahm	steif schlagen Sobald Creme leicht stockt, Rahm beigeben Kühlstellen
700 g Nüsse gehackt	Getrocknete Einlage (Nüsse, Früchte, Beeren) hacken und vor dem servieren zur Creme beigeben