



Menge 4 Portionen



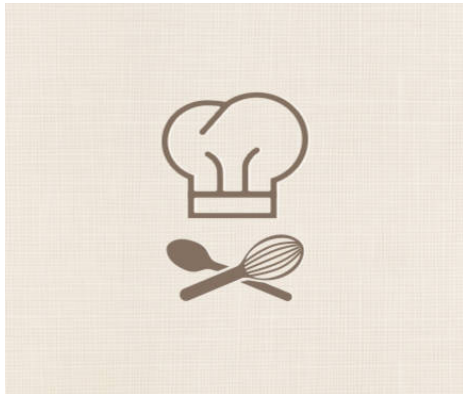
Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

KAKTUSFEIGEN-CREME

Luftige Creme mit Kaktusfeigen-Stückchen - ein nicht alltäglicher Nachtisch!



Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren.
2. Gelatine einweichen, ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Tee auflösen. Zitronensaft und Eigelbschaum dazugeben und unterheben.
3. Kaktusfeigen schälen, in Stücke schneiden und untermischen.
4. Die Creme kalt stellen. Sobald sie zu gelieren beginnt, das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben.
5. Vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen.

Zutaten

4	sehr frische Eier
100 g	Diamant Feinster Zucker
4 Blatt	weiße Gelatine
6 EL	heißer, starker Tee
2 EL	Zitronensaft
6	Kaktusfeigen
1 EL	gehackte Pistazien

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.