

Russische Pilzcreme

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pilze

2 dl Wasser

150 Zucker

1 EL Zitronensaft

4 Eigelb

60 g Zucker

2 dl Rahm

eventuell einige Tropfen

Likör nach Wahl

Pilze fein schneiden. Wasser, Zucker und Zitronensaft während 3 Minuten aufkochen. Pilze kalt abspülen, abtropfen und sofort zum Sirup geben. Aufkochen, während 10–15 Minuten leicht köcheln und anschließend auskühlen und abtropfen lassen.

Eigelb mit Zucker aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Pilze und zuletzt den steif geschlagenen Rahm darunterziehen. Nach Belieben mit einigen Tropfen Likör parfümieren.

Die Russische Pilzcreme ist schnell zubereitet und kann phantasievoll angerichtet werden.

